

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	2 Amanida de mongeta blanca Contracuixa de pollastre* al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps	3 Verdura tricolor Amanida de lleties amb arròs logurt	4 Pasta integral amb verduretes Lluç al forn amb vinagreta de farigola amb amanida de brots verds amb remolatxa Fruita del temps	5 Amanida de patata Mandonguilles de vedella* a la jardinera Fruita del temps
8 Pasta a la siciliana Boquerons arrebossats amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	9 Lleties amb verdures Truita de patata amb amanida brots verds i tomàquet Fruita del temps	10 Mongeta tendra amb patata Salsitxes de pollastre* a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga logurt	11 Amanida d'arròs integral Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	12 Vichissoisse Estofat de gall dindi* Fruita del temps
15 Pèsols amb patata i pastanaga Truita campera amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	16 Crema de bròquil, ceba i patata Gall dindi* amb salsa de tomàquet amb amanida d'enciam i pastanaga. Fruita del temps	17 Pasta integral amb sofregit de tomàquet i ceba amb formatge Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta de farigola amb amanida d'enciam i olives Fruita del temps	18 Bledes amb patata Amanida de mongetes blanques Fruita del temps	19 DINAR DE FINAL DE CURS: Porció de pizza vegetal Nuggets de pollastre* amb patates xips Gelat
22 VACANCES ESTIU	23 VACANCES ESTIU	24 VACANCES ESTIU	25 VACANCES ESTIU	26 VACANCES ESTIU
29 VACANCES ESTIU	30 VACANCES ESTIU			

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001115.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.