

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Arròs a la cassola Truita de carbassó amb amanida Fruita del temps	2 Amanida de mongeta blanca amb ou dur i tonyina Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps	3 Ensaladilla russa Braó de porc al forn amb verdures a la brasa logurt	4 Pasta integral amb verdures Lluç al forn amb vinagreta de farigola amb verdures a la brasa Fruita del temps	5 Crema de carbassó amb crostons de pa Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
8 Pasta a la bolonyesa Bacallà al forn amb salsa verda amb amanida Fruita del temps	9 Llenties amb verdures Truita de patata amb amanida Fruita del temps	10 Mongeta tendra amb patata saltejada amb pernil Salsitxes de pollastre a la planxa amb amanida logurt	11 Amanida d'arròs integral Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	12 Crema de verdures Estofat de gall dindi Fruita del temps
15 Pèsols saltejats amb papata i pernil Truita campera amb amanida Fruita del temps	16 Pasta integral amb sofregit de tomàquet i ceba amb formatge Abadejo al forn amb vinagreta de farigola amb amanida Fruita del temps	17 Crema de bròquil, ceba i patata amb dauets de pernil Galtes de porc al forn amb verdures a la brasa Fruita del temps	18 Amanida de mongetes blanques Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps	19 DINAR DE FINAL DE CURS: Porció de pizza Pollastre arrebossat amb patates fregides 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.