

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 sense lactosa	4 Pasta integral amb verdures Lluç al forn amb vinagreta de farigola amb amanida de brots verds amb remolatxa Fruita del temps	5 Amanida de patata (sense làctics) 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 sense lactosa	11 Amanida d'arròs integral Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	12 Vichissoise (sense làctics) 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 sense lactosa (base i formatge) Pollastre arrebossat amb patates xips Gelat sense lactosa
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.