

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