

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	2 Bledes amb patata Amanida de mongeta blanca Fruita del temps	3 Verdura tricolor Amanida de llenties amb arròs (sense ou ni tonyina) Gelatina	4 Menestra de verdures Pasta integral amb verdures i soja texturitzada Fruita del temps	5 Amanida de patata (sense ou dur ni tonyina) Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita del temps
8 Pasta a la siciliana Amanida de mongetes blanques Fruita del temps	9 Menestra de verdures Llenties amb verdures i arròs Fruita del temps	10 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de quinoa i kale amb amanida d'enciam i pastanaga Gelatina	11 Amanida d'arròs integral Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	12 Vichissoise Seitan estofat amb verdures Fruita del temps
15 Pèsols amb patata i pastanaga Quinoa amb verdures Fruita del temps	16 Crema de bròquil, ceba i patata Cuscús amb verdures i cigrons Fruita del temps	17 Pasta integral amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa vegana amb amanida d'enciam i olives Fruita del temps Cuscús amb verdures i cigrons Fruita del temps	18 Bledes amb patata Amanida de mongetes blanques Fruita del temps	19 DINAR DE FINAL DE CURS: Panini vegetal sense formatge Falafell amb patates xips Gelats base de fruita
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.