

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Espirals a la napolitana amb formatge ratllat Varetes de peix amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5 Arròs a la cassola Botifarra de pollastre* amb salseta de verdures logurt	6 Verdura tricolor Pernilets de pollastre* al forn amb salseta de ceba i tomàquet Fruita del temps	7 Llenties estofades amb verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps
10 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	11 Cigrons estofats amb vegetals Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Mongeta tendra amb patata Anelles de calamar amb enciam i pastanaga logurt	13 Macarrons a la bolonyesa vegetal Contracuixa de pollastre* al forn amb samfaina Fruita del temps	14 Crema de verdures Porcions d'abadejo amb enciam i brots de soja Fruita del temps
17 Guisat de llenties Croquetes de pollastre* amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Paella d'arròs Truita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre* al forn amb patata dau logurt	20 Menestra de verdures Mandonguilles de vedella* amb salsa de tomàquet Fruita del temps	21 Brou d'au amb pasta Porcions de lluç al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Pasta a la siciliana Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Pit de pollastre* amb samfaina Fruita del temps	26 Estofat de cigrons amb verdures Hamburguesa de vedella* amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	27 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb all i julivert i amanida Fruita del temps	28 Fèsols a l'estil mexicà Pollastre* amb salsa roja i natxos Gelatina
31 Llenties guisades Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga Fruita del temps				

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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.