

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 Crema tèbia de verdures amb formatget Llibrets de gall d'indi amb formatge amb enciam i cogombre Fruita del temps	2 Cigrons estofats amb verdures Porcions de lluç al forn amb enciam i pipes Gelats	3 Mongeta tendra amb patata Pit de pollastre amb salsa blanca Fruita del temps	4 Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc al forn amb ceba i patata dau Fruita del temps
7 Espirals a la napolitana amb formatge ratllat Porcions d'abadejo al forn amb salseta de verdures Fruita del temps	8 Mongetes seques estofades amb verdures Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	9 Crema freda de carbassó i patata amb crostons de pa Pernilets de pollastre al forn amb enciam i tomàquet logurt	10 Arròs a la cassola Mandonguilles amb salsa de tomàquet Fruita del temps	11 Amanida russa amb ou dur, olives i maionesa Crestes de tonyina amb enciam i remolatxa Fruita del temps
14 Llenties estofades amb verdures Magra de porc al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	15 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Truita d'espínacs i patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Llaços amb salseta de formatge Filet de lluç al forn amb salsa verda i patata dau logurt	17 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	18 Amanida d'arròs amb olives negres, tonyina i blat de moro Hamburguesa mixta amb enciam i pipes Fruita del temps
21 Minestra de verdures amb raig d'oli d'oliva Truita de patates amb enciam i tomàquet Fruita del temps	22 Macarrons a la bolonyesa amb formatge ratllat Croquetes de bacallà amb xips Gelats			

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada nº1381. 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

Introduïm menús basats 100% amb proteïna vegetal

Ens basem amb les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem oli d'oliva verge per amanir

Introduïm varietats integrals de pa, pasta i arròs

Utilitzem sal iodada en totes les preparacions

