

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Espirals amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam amanit Fruita del temps	4 Bledes amb patata Magra de porc amb arròs Fruita del temps	5 Llenties amb raig d'oli d'oliva Trita a la francesa amb carbassó a la planxa logurt natural sense lactosa	6 Arròs amb raig d'oli d'oliva Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda Fruita del temps	7 Brou de pollastre amb pistons Pernilets de pollastre rostits amb xampinyons Fruita del temps
10 Llenties amb raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre al forn amb enciam amanit Fruita del temps	11 Macarrons amb raig d'oli d'oliva Filet de lluç al forn amb enciam amanit Fruita del temps	12 <b>FESTIU</b>	13 Arròs amb raig d'oli d'oliva Trita a la francesa amb enciam amanit Fruita del temps	14 Espinacs amb patata Llom de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
17 Macarrons amb raig d'oli d'oliva Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda Fruita del temps	18 Llenties amb raig d'oli d'oliva Trita a la francesa amb enciam amanit Fruita del temps	19 Arròs amb raig d'oli d'oliva Broquetes de gall d'indi amb xampinyons logurt natural sense lactosa	20 Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella amb arròs Fruita del temps	21 Brou de pollastre amb galets Pernilets de pollastre rostits amb enciam amanit Fruita del temps
24 Arròs amb raig d'oli d'oliva Pit de gall d'indi al forn amb enciam amanit Fruita del temps	25 Bròquil amb patata Trita a la francesa amb xampinyons Fruita del temps	26 Espinacs amb patata Broquetes de pollastre amb carbassó Fruita del temps	27 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al forn amb bolets logurt natural sense lactosa	28 Macarrons amb raig d'oli d'oliva Filet de lluç al forn amb enciam amanit Fruita del temps
31 <b>FESTIU</b>				

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.