

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Espirals amb salseta de formatge Hamburguesa KALE amb enciam i tomàquet Fruita del temps	4 Mongeta verda amb patata Magra de porc amb sofregit de verdures Fruita del temps	5 Cigrons estofats Trita de carbassó amb enciam i brots de soja logurt	6 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda Fruita del temps	7 Sopa de pistons Pernilets de pollastre rostits amb enciam i pastanaga Fruita del temps
10 Llenties estofades amb verdures Salsitxes de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita del temps	11 Macarrons a la bolonyesa Filet de lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita del temps	12 FESTIU	13 Arròs a la cassola Trita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita del temps	14 Ensaladilla russa Llaços amb bolonyesa vegetal Fruita del temps
17 Macarrons a la carbonara Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda Fruita del temps	18 Mongetes seques estofades amb patata Ous durs amb salseta de tomàquet i tonyina Fruita del temps	19 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Broquetes de gall d'indi amb enciam i pastanaga logurt	20 Pèsols amb patata Hamburguesa KALE amb pastanaga i olives Fruita del temps	21 Sopa de galets Pernilets de pollastre rostits amb enciam i blat de moro Fruita del temps
24 Arròs amb tomàquet Calamars a la romana amb enciam i pastanaga Fruita del temps	25 Cigrons estofats Trita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles a la jardinera logurt	27 Crema de carbassa, pastanaga i moniato Contraçuixa de pollastre al forn amb bolets Natilles de xocolata	28 Macarrons a la napolitana Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps
31 FESTIU				

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.