

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Espirals amb saltejat de carbassó i porro Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 Saltejat de mongeta i patata amb oli d'oliva Contracuixa de pollastre amb suc, acompanyada d'enciams i olives Fruita del temps	4 Crema de carbassó Magra de porc al forn amb patata i ceba logurt	5 Arròs amb saltejat de xampinyons Lluç al forn amb all i julivert, acompanyat de brots verds i tomàquet Fruita del temps	6 Cigrons amb oli d'oliva Hamburguesa d'au al forn amb brots verds i olives Fruita del temps
9 Arròs amb saltejat de xampinyons Truita de patata acompanyada d'enciam i brots de soja Fruita del temps	10 Llenties amb oli d'oliva Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita del temps	11 Sopa d'au amb pistons Pit de pollastre al forn amb amanida logurt	12 FESTA	13 FESTA
16 Macarrons amb saltejat de porro i xampinyons Truita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	17 Mongetes seques amb oli d'oliva Hamburguesa d'au acompanyada de brots verds i de soja Fruita del temps	18 Col amb patata Contracuixa al forn amb patata dau logurt	19 Arròs amb oli d'oliva i orenga Peix al forn amb vinagreta d'all Fruita del temps	20 Brou amb pasta Pit de pollastre a l'allet amb enciam i olives Fruita del temps
23 Arròs amb oli d'oliva Lluç al forn amb vinagreta de farigola, acompanyat de brots verds i olives Fruita del temps	24 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	25 Bròquil amb patata Pernilets al forn amb cebetes i suc de taronja natural logurt	26 Macarrons amb oli d'oliva i orenga Hamburguesa de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps	27 Cigrons amb oli d'oliva Ous durs amb tonyina Fruita del temps
30 Llenties amb oli d'oliva Pernilets de pollastre forn, acompanyats de brots verds i olives Fruita del temps	31 Arròs saltejat amb bolets de temporada Hamburguesa mixta al forn acompanyada de tires de boniato Fruita del temps			

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001866. 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.