

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Menestra de verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada 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 carbassa i cúrcuma Magra de porc al forn amb ceba logurt descremat	5 Pèsols amb patata Lluç al forn amb all i julivert, acompanyat de brots verds i tomàquet Fruita del temps	6 Cigrons cuinats amb porro i pastanaga Hamburguesa de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps
9 Verdura tricolor Truita francesa acompanyada d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i tomàquet amanits Fruita del temps	11 Sopa d'au amb pistons Pit de pollastre al forn amb tomàquet i ceba logurt descremat	12 FESTA	13 FESTA
16 Pèsols amb patata Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps	17 Mongetes seques cuinades amb verdures i cúrcuma Hamburguesa d'au acompanyada de brots verds i de soja Fruita del temps	18 Verdura tricolor amb oli d'oliva Mandonguilles mixtes a la jardineria logurt descremat	19 Menestra de verdures Peix al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	20 Sopa minestrone Pit de pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet amanit Fruita del temps
23 Mongeta tendra amb patata Lluç al forn amb vinagreta de farigola, acompanyat de brots verds i pastanaga Fruita del temps	24 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	25 Menestra de verdures tricolor amb oli d'oliva Pernilets al forn amb cebetes i suc de taronja natural logurt descremat	26 Bròquil amb patata Hamburguesa d'au amb brots verds i olives Fruita del temps	27 Cigrons estofats amb espinacs i ceba Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
30 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pernilets de pollastre rostits amb llimona, acompanyats de brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Crema de carbassa 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.