

| DILLUNS   | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|---|--|--|---|
| 2<br>Espirals amb saltejat de carbassó i porro<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>logurt natural sense lactosa                                | 3<br>Bròquil i patata amb oli d'oliva<br>Contraeix de pollastre forn, acompanyada d'enciams i olives<br>Fruita del temps                | 4<br>Crema de carbassó<br>Magra de porc al forn amb patata<br>logurt natural sense lactosa                       | 5<br>Arròs amb saltejat de xampinyons i carbassó<br>Lluç al forn, acompanyat d'amanida<br>Fruita del temps | 6<br>Espinacs amb patata<br>Hamburguesa d'au al forn amb enciam i olives<br>logurt natural sense lactosa    |
| 9<br>Arròs amb saltejat de xampinyons<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps   | 10<br>Llenties amb carbassó i oli d'oliva<br>Llom de porc al forn acompanyada d'enciam i olives<br>logurt natural sense lactosa         | 11<br>Sopa d'au amb pistons<br>Pit de pollastre al forn amb brots verds i olives<br>logurt natural sense lactosa | 12<br>FESTA  | 13<br>FESTA   |
| 16<br>Macarrons amb saltejat de xampinyons i porro<br>Truita de carbassó amb amanida<br>logurt natural sense lactosa                                      | 17<br>Bròquil amb patata<br>Hamburguesa d'au amb enciam i olives<br>Fruita del temps  | 18<br>Col amb patata<br>Contraeix de pollastre amb enciam i olives<br>logurt natural sense lactosa               | 19<br>Arròs amb oli d'oliva i orenga<br>Peix al forn amb patata<br>Fruita del temps                        | 20<br>Brou amb pasta<br>Pit de pollastre forn amb enciam i cogombre ratllat<br>logurt natural sense lactosa |
| 23<br>Arròs amb saltejat de xampinyons<br>Lluç al forn, acompanyat de brots verds i olives<br>logurt natural sense lactosa                                | 24<br>Crema de carbassó<br>Hamburguesa de vedella amb amanida<br>Fruita del temps   | 25<br>Broquil amb patata i oli d'oliva<br>Pernilets al forn amb patata<br>logurt natural sense lactosa           | 26<br>Macarrons amb oli d'oliva<br>Hamburguesa de pollastre amb amanida<br>Fruita del temps                | 27<br>Llenties cuinades amb espinacs<br>Ous durs amb tonyina<br>logurt natural sense lactosa                |
| 30<br>Coliflor amb patates i un raig d'oli d'oliva<br>Pernilets de pollastre rostits amb llimona, acompanyats de brots verds i olives<br>Fruita del temps | 31<br>Arròs amb saltejat de xampinyons<br>Hamburguesa de vedella al forn acompanyada de tires de patata<br>logurt natural sense lactosa |  |  |   |

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.