

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

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.