

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Espirals amb 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 Estofat de porc logurt	5 Arròs caldós amb verdures de temporada Pit de pollastre al forn acompanyat de brots verds i tomàquet Fruita del temps	6 Cigrons cuinats amb porro i pastanaga Hamburguesa mixta amb brots verds i olives Fruita del temps
9 Arròs cuinat amb salsa de tomàquet natural i ceba Truita de patata acompanyada d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Llenties estofades amb verdures de temporada Croquetes d'espínacs amb enciam i tomàquet amanits Fruita del temps	11 Sopa d'au amb pistons Pit de pollastre al forn amb tomàquet i ceba logurt	12 FESTA	13 FESTA
16 Macarrons amb verdures de temporada Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps	17 Mongetes seques cuinades amb verdures i cúrcuma Hamburguesa mixta acompanyada de brots verds i de soja Fruita del temps	18 Verdura tricolor amb oli d'oliva Mandonguilles mixtes a la jardinera logurt	19 Paella d'arròs amb vegetals Hamburguesa d'au al forn amb amanida Fruita del temps	20 Brou amb pasta Pit de pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet amanit Fruita del temps
23 Arròs a la napolitana Pit de pollastre al forn acompanyat de brots verds i pastanaga Fruita del temps	24 Crema suau de verdures de temporada 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	26 Macarrons amb bolonyesa vegetal Hamburguesa mixta amb brots verds i olives Fruita del temps	27 Cigrons estofats amb espínacs i ceba Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
30 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Pernilets de pollastre rostits amb llimona, acompanyats de brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Arròs saltejat amb bolets de temporada i formatge ratllat Hamburguesa mixta al forn acompanyada de tires de boniato Natilles de xocolata			

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.