

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Sopa minestrone Porcions de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Hamburguesa de vedella amb amanida Fruita del temps	5 Crema de verdures Llom magre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	6 Paella d'arròs Pernilets de pollastre rostits amb enciam i brots de soja logurt	7 Mongetes guisades amb hortalisses Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	8 Pèsols amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Pit de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	12 Arròs a la napolitana Contraçuixa de pollastre al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Hamburguesa de vedella amb patata dau logurt	14 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de porc Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
18 Macarrons amb verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet i ceba Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Llom magre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Arrossejat Suquet de peix amb romesco i patata logurt	22 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps
25 FESTA	26 FESTA	27 FESTA	28 FESTA	29 FESTA

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.