

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Sopa minestrone Llom magre al forn amb 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 Hamburguesa d'au 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 Pollastre al forn 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 Patata i pastanaga amb oli d'oliva Llom magre amb amanida Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Pit de pollastre 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 Bròquil 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 Arròs amb verdures Estofat de 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.