

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Verdura tricolor Truita a la francesa amb juliana de pebrots Fruita del temps	3 Crema de carbassó Hamburguesa de pollastre amb verdures brasa logurt	4 Pèsols amb patata Contraçuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	5 Bròquil amb patata Mandonguilles de vedella al forn amb saltejat de verdures Fruita del temps
8 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet forn Fruita del temps	9 Crema de verdures Truita a la francesa amb verdures al forn Fruita del temps	10 Bledes amb patata Pit de pollastre a la planxa amb carbassó logurt	11 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	12 Menestra de verdures Filet de lluç al forn amb vegetals Fruita del temps
15 Crema de verdures Peix al forn amb carbassó forn Fruita del temps	16 Trinxat de col i patata Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	17 Verdura tricolor Truita a la francesa amb verdures a la brasa logurt	18 Mongeta tendra amb patata Llom magre amb ceba juliana Fruita del temps	19 Coliflor amb patata Salsitxes de pollastre amb verdures forn Fruita del temps
22 Bròquil amb patata Truita a la francesa amb juliana de pebrots Fruita del temps	23 Sopa minestrone Pit de pollastre amb amanida de remolatxa logurt	24 Crema de porro Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	25 Menestra de verdures Hamburguesa de vedella amb juliana de verdures Fruita del temps	26 Pèsols amb patata Cues de bacallà al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
29 Verdura tricolor Truita a la francesa amb carxofes Fruita del temps	30 Bròquil amb patata Botifarra de porc amb saltejat de bolets i alls Fruita del temps			

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.