

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Pasta a la bolonyesa vegetal Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 Llenties guisades amb hortalisses Hamburguesa mixta amb brots verds i olives logurt	4 Paella d'arròs Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5 Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
8 Arròs amb verdures Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Llom magre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi logurt	11 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	12 Llaços amb salseta de formatge Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15 Estofat de llenties amb arròs Peix al forn amb enciam i olives Fruita del temps	16 Trinxat de col i patata Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	17 Macarrons al pesto Magra de porc amb brots verds i pastanaga logurt	18 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de poma Fruita del temps	19 Arròs a la cassola Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps
22 Arròs a la napolitana Pit de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23 Sopa de lletres Llibrets de gall d'indi amb amanida de remolatxa logurt	24 Menestra de verdures Pernilets de pollastre rostits amb enciam i olives Fruita del temps	25 Amanida de cigrons Hamburguesa mixta amb patata dau Fruita del temps	26 Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29 Espirals saltejats amb verdures de temporada Llom magre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Aletes de pollastre rostides amb enciam i pastanaga 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.