

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1  FESTA	2  Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3  Llenties guisades amb hortalisses Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives logurt	4  Paella d'arròs Varetes de peix amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5  Mongeta tendra i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de peix a la jardineria Fruita del temps
8  Arròs amb verdures Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	9  Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita del temps	10  Llaços amb salseta de formatge Hamburguesa de verdures amb brots verds i pastanaga logurt	11  Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	12  Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Lluç arrebossat amb amanida Fruita del temps
15  Estofat de llenties amb arròs Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	16  Macarrons al pesto Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17  Crema de cigrons i verdures Bunyols de bacallà amb amanida logurt	18  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Calamars a la romana amb amanida Fruita del temps	19  Arròs a la cassola Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps
22  Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23  Sopa de lletres Lluç arrebossat amb patates xips Crema catalana	24  Menestra de verdures Croquetes de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	25  Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26  Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Porcions d'abadejo al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29  Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Bunyols d'espínacs amb brots verds i olives 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.