

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 Llaços a la napolitana amb formatge ratllat Calamars a la romana amb pebrot verd Fruita del temps	6 Mongeta tendra saltejada amb alls i pernil Fricandó de vedella Fruita del temps	7 Paella de verdures Cuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet logurt	8 Crema de carbassa i pastanaga amb virutes de pernil salat i crostons Mandonguilles amb sèpia Fruita del temps	9 Cigrons eco estofats amb xoriço Bacallà amb all i oli i patates panaderes Fruita del temps
12 Arròs a la cassola Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada Fruita del temps	13 Mongetes seques eco estofades amb xoriço Croquetes de carn d'olla amb verdures a la brasa Fruita del temps	14 Crema de carbassó amb ceba fregida Galta de porc amb patata al caliu logurt	15 Amanida d'espírels amb ou dur, palets de cranc i olives Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps	16 Coliflor amb beixamel Pollastre amb salsa de curri i arròs Fruita del temps
19 Llenties eco estofades amb verdures Braó de porc rostit amb amb ceba i pebrot Fruita del temps	20 Pèsols amb pernil i ceba saltejats Cuixes de pollastre al forn amb patates fregides Fruita del temps	21 Macarrons a la carbonara Maires enfarinades amb verdures saltejades logurt	22 Paella mixta Hamburguesa de vedella amb espàrrecs a la brasa Fruita del temps	23 Ensaladilla russa amb tonyina, olives i blat de moro Truita de carbassó amb anelles de ceba arrebossades Fruita del temps
26 FESTIU	27 Arròs a la cassola Rodanxes de lluç al forn amb tomàquets gratinats Fruita del temps	28 Trinxat de col i patata amb bacó Remenat d'ous amb alls tendres i gambetes logurt	29 Cigrons eco estofats amb espinacs i ou dur Magre de porc rostit amb ceba i xampinyons Fruita del temps	30 Amanida de patata amb cogombrets, ou dur, olives i maionesa Pit de pollastre arrebossat amb verdures a la brasa Fruita del temps

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.