

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 Llaços a la napolitana amb formatge ratllat Coliflor amb patata Fruita del temps	6 Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa amb enciam i blat de moro Fruita del temps	7 Amanida d'arròs amb blat de moro, pastanaga i olives Hamburguesa vegetal amb ceba logurt	8 Crema de carbassa i pastanaga Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita del temps	9 Cigrons eco estofats amb verdures Ous durs amb salseta de tomàquet Fruita del temps
12 Arròs amb tomàquet Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Mongetes seques eco estofades amb verdures Croquetes d'espínacs amb enciam i pipes Fruita del temps	14 Crema de carbassó amb formatge Truita a la francesa amb enciam i tomàquet logurt	15 Amanida d'espínacs amb ou dur, blat de moro i olives Bledes amb patata Fruita del temps	16 Minestra de verdures Llaços a la siciliana amb formatge ratllat i olives negres Fruita del temps
19 Llenties eco estofades amb verdures Rotllets de primavera amb salsa de tomàquet Fruita del temps	20 Bròquil amb patata Truita a la francesa amb samfaina Fruita del temps	21 Macarrons a la carbonara sense bacó Mongeta tendra amb patata logurt	22 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Hamburguesa vegetal amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23 Ensaladilla russa amb tomàquet, olives i blat de moro Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26 FESTIU	27 Arròs amb verdures Bledes amb patata Fruita del temps	28 Verdura tricolor amb patata Ous durs amb salseta de tomàquet logurt	29 Cigrons eco estofats amb espínacs Amanida d'arròs amb tomàquet, blat de moro i cogombrets Fruita del temps	30 Amanida de patata amb pastanaga, olives i maionesa Truita a la francesa amb enciam i pipes 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.