

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1  FESTIU	2  FESTIU
5  Llaços saltejats amb verdures Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	6  Mongeta tendra amb patata Calamars a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita del temps	7  Amanida d'arròs amb tonyina, pastanaga i olives Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i llimona logurt	8  Crema de carbassa i pastanaga Magra de porc a la planxa amb salsa verda Fruita del temps	9  Amanida de cigrons eco Peix fresc al forn amb enciam i olives Fruita del temps
12  Amanida d'arròs amb vegetals Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga Fruita del temps	13  Mongetes seques eco estofades amb verdures Broquetes de gall d'indi al forn amb enciam i pipes Fruita del temps	14  Crema de carbassó Llom de porc a la planxa amb enciam i tomàquet logurt descremat	15  Amanida d'espirlals amb tomàquet, blat de moro i olives Porcions de lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps	16  Minestra de verdures Pit de pollastre al forn amb xampinyons Fruita del temps
19  Llenties eco estofades amb verdures Magra de porc al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	20  Bròquil amb patata Pit de pollastre amb samfaina Fruita del temps	21  Macarrons a la siciliana Peix fresc al forn amb enciam i blat de moro logurt descremat	22  Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Broquetes de gall d'indi amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23  Ensaladilla russa amb tonyina, olives i blat de moro Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26  FESTIU	27  Arròs amb verdures Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	28  Verdura tricolor amb patata Filet de gallineta al forn amb carbassó a la planxa logurt descremat	29  Cigrons eco estofats amb espinacs Magra de porc al forn amb all i julivert i patata dau Fruita del temps	30  Amanida de patata amb pastanaga i olives Pernilets de pollastre 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.