

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 Coliflor amb patata Filet de lluç al forn amb pebrot verd Fruita del temps	6 Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa amb verdures a la planxa Fruita del temps	7 Espinacs amb patata Cuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet logurt	8 Crema de carbassa i pastanaga Llom a la planxa amb albergínia i ceba Fruita del temps	9 Verdura tricolor amb patata Bacallà al forn amb tomàquet gratinat Fruita del temps
12 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella amb ceba juliana Fruita del temps	13 Espinacs amb patata Broquetes de gall d'indi a la planxa amb verdures ala brasa Fruita del temps	14 Crema de carbassó Galta de porc amb patata al caliu logurt	15 Bledes amb patata Bacallà al forn amb pebrot verd Fruita del temps	16 Minestra de verdures Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons Fruita del temps
19 Col amb patata Magra de porc al forn amb ceba, carbassó i albergínia Fruita del temps	20 Pèsols amb patata Cuixes de pollastre al forn amb verdures a la brasa Fruita del temps	21 Mongeta tendra amb patates Maires al forn amb verdures saltejades logurt	22 Minestra de verdures Hamburguesa de vedella amb tomàquets al forn Fruita del temps	23 Verdura tricolor amb patata Truita a la francesa amb ceba juliana Fruita del temps
26 FESTIU	27 Bledes amb patata Rodanxes de lluç al forn amb tomàquets gratinats Fruita del temps	28 Verdura tricolor amb patata Remenat d'ous amb alls tendres i gambetes logurt	29 Coliflor amb patata Magra de porc a la planxa amb xampinyons Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Contraçuixa de pollastre al forn amb llimona i carbassó a la planxa 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.