

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 VACANCES DE NADAL	3 VACANCES DE NADAL	4 VACANCES DE NADAL	5 VACANCES DE NADAL	6 VACANCES DE NADAL
9 Llenties estofades amb arròs i xoriç Trita d'espinacs amb carxofes arrebossades Fruita del temps	10 Macarrons a la siciliana Estofat de porc amb verdures Fruita del temps	11 Crema de carbassó amb virutes de pernil Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada logurt	12 Rissotto amb bolets Pollastre al xilindron Fruita del temps	13 Escudella Lluç arrebossat amb alls tendres i bolets Fruita del temps
16 Arròs a la milanesa Trita de carbassó amb espàrrecs verds Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb espinacs i bacallà Pollastre rostit amb bolets Fruita del temps	18 Pèsols saltejats amb ceba i pernil Hamburguesa de vedella amb patates panadera logurt	19 Llaços amb bolonyesa vegetal Butifarra de porc amb alls tendres i bolets Fruita del temps	20 Crema de verdures amb virutes de ceba fregida Bacallà enfarinat amb samfaina Fruita del temps
23 Espirals amb salseta de bolets Hamburguesa vegetal amb anelles de ceba arrebossades Fruita del temps	24 Crema de carbassó amb virutes de pernil Braó de porc al forn amb patates panadera Fruita del temps	25 Trinxat de col i patata amb bacó Trita d'espinacs amb tomàquets gratinats al forn logurt	26 Cous cous amb verdures Tajine de pollastre a la llimona Pastisset de Marroc	27 Paella d'arròs Lluç arrebossat amb alls tendres i bolets Fruita del temps
30 Llenties estofades amb xoriç Ous durs amb beixamel gratinada Fruita del temps	31 Arròs amb verdures i cúrcuma Cuixa de pollastre al forn amb salsa de poma 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.