

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 amb raig d'oli d'oliva Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps	10 Macarrons amb raig d'oli d'oliva Llom de porc al forn amb amanida Fruita del temps	11 Crema de carbassó Hamburguesa de pollastre amb amanida Iogurt descremat	12 Arròs amb raig d'oli d'oliva i orenga Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	13 Brou de verdures amb pasta petita Peix fresc amb amanida Fruita del temps
16 Arròs 3 delícies (pèsols, truita i pastanaga) Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps	17 Cigrons amb raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	18 Pèsols amb patata Hamburguesa mixta amb amanida Iogurt descremat	19 Llaços amb raig d'oli d'oliva Llom a la planxa amb amanida Fruita del temps	20 Crema de verdures Filet de lluç al forn amb arròs blanc Fruita del temps
23 Espirals amb saltejat de verdures Pit de pollastre amb amanida Fruita del temps	24 Crema de carbassó Llom de porc al forn amb patates bullides Fruita del temps	25 Menestra de verdures amb patata Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps	26 Cous cous amb verdures Pit de pollastre a la planxa amb carbassó a la planxa Iogurt descremat	27 Arròs amb raig d'oli d'oliva Peix fresc amb amanida Fruita del temps
30 Llenties amb raig d'oli d'oliva Truita a la francesa amb xampinyons Fruita del temps	31 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb amanida 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.