

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Verdura tricolor Mandonguilles de peix a la jardineria logurt	2 Crema de verdures Llenties guisades amb hortalisses Fruita del temps	3 Llaços amb salsa blanca Lluç al forn a la llimona Fruita del temps
6 Espirals amb saltejat de verdures Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps	7 Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de peix Fruita del temps	8 Mongeta blanca estofada amb verdures Pit de pollastre* al forn a la llimona amb amanida logurt	9 Menestra de verdures Trita de patates amb amanida Fruita del temps	10 Brou de verdures amb pistons Peix fresc amb amanida Fruita del temps
13 Llenties estofades amb verdures Ous durs amb salseta de tomàquet Fruita del temps	14 Arròs amb verduretes Pernilets de pollastre* amb amanida Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida logurt	16 Macarrons a la bolonyesa vegetal Bunyols d'espinaacs amb amanida Fruita del temps	17 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
20 Llaços a la napolitana Trita a la francesa amb amanida Fruita del temps	21 Verdura tricolor Pit de pollastre* al forn a l'allet amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassa Cigrons guisats amb hortalisses logurt	23 Arròs 3 delícies (pèsols, truita i pastanaga) Varetes de lluç amb amanida Fruita del temps	24 Brou de verdures amb pistons Peix fresc amb amanida Fruita del temps
27 Menestra de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps	28 Crema de verdures Calamars a la romana amb amanida Fruita del temps	29 Espirals amb salsa blanca Pernilets de pollastre* al forn amb amanida Fruita del temps	30 Mongeta blanca estofada Trita a la francesa amb amanida Fruita del temps	31 Amanida de patata amb ou dur i olives Salsitxes de pollastre* amb patates xips Pastisset de xocolata

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.