

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Verdura tricolor Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida logurt	2 Crema de verdures Llenties guisades amb hortalisses Fruita del temps	3 Llaços amb salsa blanca Bròquil amb patata Fruita del temps
6 Espirals amb saltejat de verdures Coliflor amb patata Fruita del temps	7 Arròs amb salsa de tomàquet Verdura tricolor Fruita del temps	8 Mongeta blanca estofada amb verdures Mongeta tendra amb patata logurt	9 Menestra de verdures Trita de patates amb amanida Fruita del temps	10 Brou de verdures amb pistons Mongeta tendra amb patata Fruita del temps
13 Llenties estofades amb verdures Bròquil amb patata Fruita del temps	14 Arròs amb verduretes Espinacs amb patata Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida logurt	16 Macarrons a la bolonyesa vegetal Bunyols d'espinacs 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 Espirals saltejats amb verdures Fruita del temps	22 Crema de carbassa Cigrons estofats amb hortalisses logurt	23 Arròs 3 vegetals (pèsols, pastanaga i blat de moro) Bledes amb patata Fruita del temps	24 Brou de verdures amb pistons Hamburguesa de KALE amb amanida Fruita del temps
27 Menestra de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps	28 Crema de verdures Llenties saltejades amb verdures Fruita del temps	29 Espirals amb salsa blanca Col i patata Fruita del temps	30 Mongeta blanca estofada Verdura tricolor Fruita del temps	31 Amanida de patata amb ou dur i olives Espinacs saltejats amb allet logurt

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.