

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes a la jardineria logurt	2 Crema de verdures Llenties guisades amb hortalisses Fruita del temps	3 Pasta sense ou amb salsa blanca Lluç al forn a la llimona Fruita del temps
6 Pasta sense ou amb saltejat de verdures Pit de pollastre amb amanida Fruita del temps	7 Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de porc Fruita del temps	8 Mongeta blanca estofada amb verdures Pit de pollastre al forn a la llimona amb amanida logurt	9 Menestra de verdures Hamburguesa de vedella amb amanida Fruita del temps	10 Sopa de pasta sense ou Peix fresc amb amanida Fruita del temps
13 Llenties estofades amb verdures Llom de porc a la planxa amb salsa de tomàquet Fruita del temps	14 Arròs amb verduretes Pernilets de pollastre amb amanida Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta amb amanida logurt	16 Pasta sense ou a la bolonyesa vegetal Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	17 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
20 Pasta sense ou a la napolitana Hamburguesa d'au 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, pastanaga i blat de moro) Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps	24 Sopa minestrone amb pasta sense ou Peix fresc al forn amb amanida Fruita del temps
27 Menestra de verdures Hamburguesa mixta amb amanida Fruita del temps	28 Arròs amb tomàquet Estofat de porc Fruita del temps	29 Pasta sense ou amb salsa blanca Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	30 Mongeta blanca estofada Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	31 Amanida de patata (sense ou) Frankfurt amb patates xips 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.