

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1  Verdura tricolor Llom a la planxa amb carbassó a la planxa logurt descremat	2  Crema de verdures Llenties guisades amb hortalisses Fruita del temps	3  Llaços a la napolitana Lluç al forn a la llimona Fruita del temps
6  Espirals amb saltejat de verdures Hamburguesa d'au 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 descremat	9  Menestra de verdures Trita de patates amb amanida Fruita del temps	10  Brou de verdures amb pistons Peix fresc al forn amb arròs Fruita del temps
13  Llenties estofades amb verdures  Trita a la francesa amb xampinyons Fruita del temps	14  Arròs amb verduretes Pernilets de pollastre amb amanida Fruita del temps	15  Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella amb arròs logurt	16  Macarrons a la napolitana Llom de porc al forn amb amanida Fruita del temps	17  <b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>
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 descremat	23  Arròs 3 delícies ( pèsols, truita i pastanaga) Llom de porc al forn amb ceba juliana Fruita del temps	24  Sopa minestrone Peix fresc al forn amb amanida Fruita del temps
27  Menestra de verdures Hamburguesa mixta amb amanida Fruita del temps	28  Crema de verdures Llom de porc al forn amb patates dau 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, ou dur i olives Pit de pollastre a la planxa amb amanida logurt descremat

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.