

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes a la jardineria logurt sense lactosa	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 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 sense lactosa	9 Menestra de verdures Trita de patates amb amanida Fruita del temps	10 Sopa de 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 mixta amb amanida logurt sense lactosa	16 Macarrons a la bolonyesa vegetal Pit de pollastre al forn 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 Cigrans guisats amb hortalisses logurt sense lactosa	23 Arròs 3 delícies (pèsols, truita i pastanaga) Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps	24 Sopa minestrone Peix fresc 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 Espirals a la napolitana 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 Salsitxes de pollastre amb patates xips logurt sense lactosa

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.