

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Mongeta tendra saltejada amb pernil al allet Mandonguilles mixtes a la jardinera logurt	2 Crema de verdures amb virutes de ceba fregida Hamburguesa de vedella amb patates panadera Fruita del temps	3 Llaços amb salsa blanca i xampinyons Bacallà enfarinat amb samfaina Fruita del temps
6 Espirals amb salseta de bolets Croquetes de pollastre amb pebrots de colors juliana Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Estofat de porc Fruita del temps	8 Mongetes seques saltades amb espinacs i all Cuixa de pollastre al forn amb salsa d'ametlles Fruita del temps	9 Trinxat de col i patata amb bacó Trita de carbassó amb anelles de ceba arrebossades Postre típic del Marroc	10 Sopa de galets Lluç arrebossat amb verdures a la brasa Fruita del temps
13 Llenties estofades amb xoriço Ous durs amb beixamel gratinada Fruita del temps	14 Arròs amb verduretes i cúrcuma Cuixa de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps	15 Mongeta tendra saltejada amb allet i pernil Hamburguesa de vedella amb tires de pebrot verd i ceba juliana logurt	16 Macarrons a la bolonyesa vegetal Croquetes de carn d'olla amb tambors de carbassó gratinats Fruita del temps	17 <b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓN</b>
20 Llaços amb salseta de formatge Trita de patates amb tomàquets al forn gratinats Fruita del temps	21 Coliflor gratinada amb beixamel Cuixa de pollastre al forn a l'allet amb pebrots de colors escalivats Fruita del temps	22 Crema de carbassa amb crostons de pa torrat Hamburguesa de vedella amb samfaina logurt	23 Rissotto de bolets Salsitxes encebades amb vi Fruita del temps	24 Sopa minestrone Bacallà enfarinat amb all i oli gratinat Fruita del temps
27 Bròquil saltejat amb ceba i bacó Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada Fruita del temps	28 Crema de verdures amb virutes de pernil Wok de porc amb verdures Fruita del temps	29 Espirals amb salseta de formatge Cuixa de pollastre al forn amb patata al caliu Fruita del temps	30 Mongeta blanca estofada Trita de patates amb tempura de verdures Fruita del temps	31 Amanida alemanya Botifarra al forn amb ceba juliana 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.