

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Mongeta tendra amb patata Llom de porc a la planxa amb carbassó a la planxa logurt	2 Crema de verdures Hamburguesa de vedella amb ceba juliana Fruita del temps	3 Bròquil amb patata Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps
6 Coliflor amb patata Hamburguesa d'au amb pebrots de colors juliana Fruita del temps	7 Verdura tricolor Llom de porc al forn amb alberginia al forn Fruita del temps	8 Mongeta tendra amb patata Cuixa de pollastre al forn amb carbassó a la planxa Fruita del temps	9 Col amb patata Trita a la francesa amb ceba juliana Postre típic del Marroc	10 Brou de verdures Peix fresc al forn amb verdures a la brasa Fruita del temps
13 Bròquil amb patata Trita a la francesa amb xampinyons Fruita del temps	14 Espinacs amb patata Cuixa de pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella amb tires de pebrot verd i ceba juliana logurt	16 Verdura tricolor Llom de porc al forn amb carbassó a la planxa Fruita del temps	17 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓN
20 Espinacs amb patata Trita a la francesa amb tomàquets al forn Fruita del temps	21 Coliflor amb patata Cuixa de pollastre al forn a l'allet amb pebrots de colors escalivats Fruita del temps	22 Crema de carbassa Hamburguesa de vedella amb verdures saltejades logurt	23 Bledes amb patata Llom de porc al forn amb ceba juliana Fruita del temps	24 Brou de verdures amb pistons Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps
27 Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella amb ceba juliana Fruita del temps	28 Crema de verdures Llom al forn amb verdures a la brasa Fruita del temps	29 Col i patata Cuixa de pollastre al forn amb alberginia a la planxa Fruita del temps	30 Verdura tricolor Trita a la francesa amb saltejat de verdures Fruita del temps	31 Espinacs amb patata Lluç al forn amb pinya a la planxa 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.