

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1  Arròs amb tomàquet Hamburguesa d'au* amb amanida Fruita de temporada	2  Mongetes blanques estofades amb verdures Peix fresc amb amanida Fruita de temporada
5  FESTIU	6  FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	7  Llaços saltejats amb verdures i formatge ratllat Truita a la francesa amb amanida logurt	8  Crema de verdures amb crostons de pa torrat Salsitxes de pollastre* amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	9  "Ensaladilla russa" Peix al forn a la llimona amb amanida Fruita de temporada
12  Arròs amb verdures Ous durs amb sofregit de tomàquet Fruita de temporada	13  "Gazpatxo" Hamburguesa d'au* amb patates dau Fruita de temporada	14  Verdura tricolor Estofat de pollastre* logurt	15  Mongetes seques estofades amb verdures Peix fresc amb amanida Fruita de temporada	16  Amanida d'espinals amb tonyina, panís i pastanaga Bunyols d'espínacs amb amanida Fruita de temporada
19  Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	20  Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre* al forn amb all i julivert i amanida Fruita de temporada	21  Mongeta tendra amb patata Hamburguesa d'au al forn amb amanida Fruita de temporada	22  Pizza Crestes de tonyina amb amanida Gelat	23  VACANCES D'ESTIU
26  VACANCES D'ESTIU	27  VACANCES D'ESTIU	28  VACANCES D'ESTIU	29  VACANCES D'ESTIU	30  VACANCES D'ESTIU

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.