

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Arròs amb raig d'oli d'oliva i orenga Hamburguesa d'au amb amanida Fruita de temporada	2 Mongetes blanques estofades amb verdures Peix fresc al forn amb amanida Fruita de temporada
5 FESTIU	6 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	7 Llaços saltejats amb verdures Truita a la francesa amb amanida logurt descremat	8 Crema de verdures Llom de de porc amb amanida Fruita de temporada	9 "Ensaladilla russa" amb tonyina i olives Peix al forn a la llimona amb amanida Fruita de temporada
12 Arròs amb verdures Ous durs amb tonyina Fruita de temporada	13 "Gazpatxo" Llom de porc al forn amb amanida Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Estofat de pollastre logurt descremat	15 Mongetes seques estofades amb verdures Peix fresc al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Amanida d'espitals amb tonyina, panís i pastanaga Hamburguesa d'au 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 Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	22 Pizza vegetal sense formatge Peix al forn amb amanida Gelat de gel	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.