

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Arròs amb xampinyons saltejats 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 verduretes i formatge ratllat Truita a la francesa amb amanida logurt	8 Crema de verdures Salsitxes de porc amb arròs Fruita de temporada	9 Ensaladilla russa amb tonyina i olives Peix l forn a la llimona amb amanida Fruita de temporada
12 Arròs amb verduretes Ous durs amb tonyina i amanida Fruita de temporada	13 "Gazpatxo" Llom de porc al forn amb patates dau Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Estofat de pollastre logurt natural	15 Mongetes seques estofades amb verdures Peix fresc al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Amanida d'espivals 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, julivert i amanida Fruita de temporada	21 Mongeta tendra amb patata Llom de porc al forn amb arròs Fruita de temporada	22 Pizza vegetal Tires de peix enfarinades amb amanida Gelats sense sucre	23  VACANCES D'ESTIU
26  VACANCES D'ESTIU	27  VACANCES D'ESTIU	28  VACANCES D'ESTIU	29  VACANCES D'ESTIU	30  VACANCES D'ESTIU
<p>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</p>				

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.