

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Verdura tricolor Hamburguesa de vedella amb ceba juliana Fruita de temporada	2 Bledes amb patata Bacallà al forn amb tomàquets al forn Fruita de temporada
5 FESTIU	6 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	7 Menestra de verdures Truita a la francesa amb verdures a la brasa logurt	8 Crema de verdures Llom de porc al forn amb carbassó a la planxa Fruita de temporada	9 Mongeta tendra amb patata Lluç al forn amb xampinyons Fruita de temporada
12 Coliflor amb patata Truita a la francesa amb pebrot verd al forn Fruita de temporada	13 "Gazpatxo" amb hortalisses Llom de porc al forn amb patata caliu Fruita de temporada	14 Espinacs saltejats amb all i julivert Cuixa de pollastre al forn amb carbassó a la planxa logurt	15 Mongeta tendra amb patata Cuetes de bacallà al forn amb tires de pebrot Fruita de temporada	16 Menestra de verdures Hamburguesa de vedella amb ceba juliana Fruita de temporada
19 Bròquil amb patata Truita a la francesa amb albergínia a la planxa Fruita de temporada	20 Espinacs amb patata Cuixa de pollastre al forn amb xampinyons saltejats Fruita de temporada	21 Mongeta tendra amb patata Llom de porc al forn amb verdures a la brasa Fruita de temporada	22 Menestra de verdures Llom de porc al forn amb carbassó al forn Fruita de temporada	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.