

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Truita de patates amb enciam i remolatxa logurt	7 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa de verdures i formatge al forn amb enciam i panís Fruita de temporada	8 Macarrons amb proteïna vegetal Menestra de verdures Fruita de temporada
11 FESTA	12 Espirals a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb all Cigrons estofats amb verdures logurt	14 Arròs amb verduretes Menestra de verdures Fruita de temporada	15 Llenties estofades amb hortalisses Verdura tricolor Fruita de temporada
18 Llaços saltejats amb verduretes Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Espinacs amb patata Fruita de temporada	20 Arròs amb tomàquet Menestra de verdures logurt	21 Crema de verdures amb crostons de pa torrat Amanida de llenties amb hortalisses Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb olives, ou dur i maionesa Cigrons amb salsa de tomàquet Fruita de temporada
25 Macarrons a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Mongetes estofades amb verdures Verdura tricolor Fruita de temporada	27 Menestra de verdures amb raig d'oli d'oliva verge Amanida de llenties amb hortalisses logurt	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Col saltejada amb cigrons Fruita de temporada	29 Crema de carbassó Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada

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.