

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i remolatxa logurt	7 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa mixta amb salseta de formatge Fruita de temporada	8 Pasta sense ou amb proteïna vegetal Peix fresc amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
11  FESTA	12 Pasta sense ou a la napolitana Hamburguesa d'au amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb all Hamburguesa mixta amb enciam i panís logurt	14 Arròs amb verdures Pollastre rostit al forn amb herbes provençals Fruita de temporada	15 Llenties estofades amb hortalisses Filet de lluç al forn amb salsa verda, enciam i olives Fruita de temporada
18 Pasta sense ou saltejada amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Contraeixes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	20 Arròs amb tomàquet Peix fresc amb enciam i olives logurt	21 Crema de verdures Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb olives i raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita de temporada
25 Pasta sense ou a la siciliana Pit de pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Mongetes estofades amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert, enciam i panís Fruita de temporada	27 Menestra de verdures amb raig d'oli d'oliva verge Estofat de pollastre logurt	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó Hamburguesa d'au amb patates dau 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.