

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Truita a la francesa amb enciam i remolatxa logurt	7 Verdura tricolor amb patata i raig d'oli d'oliva Hamburguesa mixta amb salseta de fornatge Fruita de temporada	8 Macarrons amb proteïna vegetal Peix fresc al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
11 FESTA	12 Espirals amb raig d'oli d'oliva i orenga Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb all Hamburguesa mixta amb enciam i panís logurt natural	14 Arròs amb verdures Pollastre 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 Llaços saltejats amb verdures Truita a la francesa 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 raig d'oli d'oliva Peix fresc al forn amb enciam i olives logurt	21 Crema de verdures amb crostons de pa torrat Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb olives, ou dur i raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita de temporada
25 Macarrons amb raig d'oli d'oliva Truita a la francesa 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.