

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1  FESTA	2  Bròquil amb patata Cues de bacallà al forn amb all i ceba Fruita del temps	3  Trinxat de col i patata Pit de pollastre al forn amb tomàquet Fruita del temps
6  Verdures tricolor Llom magre al forn amb verdures brasa Fruita del temps	7  Bledes amb patata i allets Contraçuixa de pollastre amb carbassó forn Fruita del temps	8  Sopa minestrone Wok de vedella amb pebrots variats logurt	9  Mongeta tendra amb patata Lluç al forn amb verdures brasa Fruita del temps	10  Crema de verdures Pernilets de pollastre al forn amb ceba juliana Fruita del temps
13  Bròquil amb patata Truita de carbassó amb carxofes Fruita del temps	14  Pèsols amb patata Pollastre forn amb alls tendres i bolets Fruita del temps	15  Crema de verdures Hamburguesa d'au amb verdures brasa logurt	16  Menestra de verdures Salsitxes de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	17  Espinacs a la catalana Lluç al forn amb all, ceba i tomàquet Fruita del temps
20  Verdura tricolor Hamburguesa de vedella amb alls tendres i bolets Fruita del temps	21  Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa amb tomàquet forn Fruita del temps	22  Trinxat de col i patata Pernilets de pollastre amb carbassó forn logurt	23  Crema de verdures Cuetes de bacallà amb verdures brasa Fruita del temps	24  Sopa minestrone Contraçuixa de pollastre amb saltejat de pebrots Flam d'ou
27  Bròquil amb patata Truita a la francesa amb tires de pebrots variats Fruita del temps	28  Menestra de verdures tricolor Llom magre amb ceba juliana Fruita del temps	29  Bledes amb patata i allets Hamburguesa de vedella amb verdures a la brasa logurt	30  Crema de verdures Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001866. 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.