

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1  FESTA	2 140 g macarrons amb verdures a l'estil mediterrani  Truita a la francesa amb enciam i brots de soja  20 g pa  Fruita del temps	3 200 g trinxat de col i patata amb un raig d'oli d'oliva  Peix forn amb brots verds i pastanaga ratllada  20 g pa  Fruita del temps
6 150 g llenties estofades amb verdures de temporada  Pit de pollastre* forn amb enciam i olives  20 g pa  Fruita del temps	7 Mongeta tendra amb patata (200g) i un raig d'oli d'oliva  Contracuixa de pollastre* amb suc, acompanyada d'enciams i pastanaga  20 g pa  Fruita del temps	8 Brou amb pistons (90 g pasta)  Ous durs amb tomàquet  40 g pa  logurt	9 120 g paella d'arròs amb vegetals  Peix al forn amb enciam i tomàquet  20 g pa  Fruita del temps	10 200 g crema de verdures amb encenalls de formatge  Pernilets de pollastre* rostits amb patata dau (100g) i ceba  20 g pa  Fruita del temps
13 120 g arròs amb sofregit de verdures a l'estil mediterrani  Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga ratllada  20 g pa  Fruita del temps	14 200 g crema suau de carbassa i pastanaga  Pit de pollastre* al forn amb salsa blanca  20 g pa  Fruita del temps	15 140 g llaços a la bolonyesa vegetal  Hamburguesa d'au* amb enciam i olives  20 g pa  logurt	16 Bròquil amb patata (200g) i un raig d'oli d'oliva  Salsitxes de pollastre* al forn amb suc, enciam i brots de soja  20 g pa  Fruita del temps	17  150 g cigrons al pesto  Maires fresques enfarinades amb enciam i tomàquet  Fruita del temps
20 140 g macarrons a la siciliana  Hamburguesa d'au* al forn amb brots verds i pastanaga ratllada  20 g pa  Fruita del temps	21 130 g mongetes estofades amb vegetals de temporada  Truita de patates amb enciam i brots de soja  Fruita del temps	22 Saltejat de mongeta i patata (150g) amb oli d'oliva  Pernilets de pollastre* rostits amb samfaina  20 g pa  logurt	23 120 g arròs a la napolitana  Lluç al forn amb vinagreta de farigola, acompanyat de brots verds i pastanaga  20 g pa  Fruita del temps	24 Olla aranesa (90 g llegum + pasta)  Estofat de vedella* amb bolets  20 g pa  Flam d'ou
27 150 g llenties amb sofregit de tomàquet i ceba  Truita a la francesa amb brots verds i olives  20 g pa  Fruita del temps	28 Menestra de verdures tricolor amb oli d'oliva (150 g patata)  Mandonguilles de vedella* amb salsa de tomàquet  20 g pa  Fruita del temps	29 120 g arròs a la cassola amb verdures de temporada  Pit de pollastre* forn amb enciam i tomàquet  20 g pa  logurt	30 200 g crema de carbassó  Contracuixa de pollastre* al forn amb patata (100g) i ceba  20 g pa  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.