

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 Macarrons amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 Trinxat de col i patata amb un raig d'oli d'oliva Peix forn amb brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures de temporada Llom magre rostit amb enciam i olives Fruita del temps	7 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contracuixa de pollastre amb suc, acompanyada d'enciams i pastanaga Fruita del temps	8 Brou amb pistons Ous durs amb tomàquet logurt	9 Paella d'arròs amb vegetals Peix al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Crema de verdures amb encenalls de formatge Pernilets de pollastre amb amanida Fruita del temps
13 Arròs amb sofregit de verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps	14 Crema suau de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb tomàquet Fruita del temps	15 Llaços a la napolitana Hamburguesa mixta amb enciam i olives logurt	16 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre al forn amb suc, enciam i brots de soja Fruita del temps	17 Cigrons al pesto Peix al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps
20 Macarrons a la siciliana Hamburguesa mixta al forn amb brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps	21 Mongetes estofades amb vegetals de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	22 Saltejat de mongeta i patata amb oli d'oliva Pernilets de pollastre rostits amb samfaina logurt	23 Arròs a la napolitana Lluç al forn amb vinagreta de farigola, acompanyat de brots verds i pastanaga Fruita del temps	24 Olla aranesa Vedella amb bolets Flam d'ou
27 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	28 Menestra de verdures tricolor amb oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps	29 Arròs a la cassola amb verdures de temporada Llom magre rostit amb enciam i tomàquet logurt	30 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre al forn amb patata 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.