

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb tomàquet gratinat Fruita del temps	3 Ensaladilla russa Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
6 Arròs de muntanya Truita d'espínacs amb verdures a la brasa Fruita del temps	7 Bledes amb allets i gambes Galtes de porc al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	8 Cigrons al pesto amb ou dur Croquetes de rostit amb carxofes enfarinades logurt	9 Gaspatxo Pernilets de pollastre rostits amb patata i herbes provençals Fruita del temps	10 Amanida d'espíral Maires fresques enfarinades amb juliana de pebrots Fruita del temps
13 Guisat de lleties amb arròs i verdures Hamburguesa de verdures amb juliana de verdures Fruita del temps	14 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita de carbassó amb verdures a la brasa Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata amb bacó Botifarra de porc amb saltejat de bolets i alls logurt	16 Amanida de patata Filet de lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps	17 Arròs a la cassola amb costella Pollastre rostit amb samfaina Fruita del temps
20 FESTA	21 Espíral a la siciliana Hamburguesa de coliflor i formatge amb carxofes Fruita del temps	22 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb patata i samfaina logurt	23 Amanida d'arròs Truita de patata amb verdures a la brasa Fruita del temps	24 Amanida de cigrons Filet de lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps
27 Pasta a la bolonyesa Truita de carbassó amb verdures brasa Fruita del temps	28 Bròquil saltejat amb pernil i allets Galtes de porc al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	29 Lleties cuinades amb verdures variades i xoriç Cues de bacallà enfarinades amb juliana de verdures Fruita del temps	30 Paella d'arròs Contraçuixa de pollastre amb patata i ceba Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia Flam de La Fageda

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.