

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 120 g de paella d'arròs Pit de pollastre* amb enciam i olives 20 g pa Fruita del temps	3 200 g ensaladilla russa Mandonguilles de vedella* amb tomàquet 20 g pa Fruita del temps
6 120 g arròs amb verdures a l'estil mediterrani 100 g truita d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 250 g de verdura tricolor Pit de pollastre* amb salseta de poma 20 g pa Fruita del temps	8 200 g de cigrons al pesto Hamburguesa d'au* amb enciam i olives 20 g pa logurt	9 280 g gaspatxo Pernilets de pollastre* rostits amb patata (100g) 40 g pa Fruita del temps	10 140 g amanida d'espíral 100 g maires fresques enfarinades amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 150 g guisat de llenties amb arròs Hamburguesa de vedella* amb enciam i olives 20 g pa Fruita del temps	14 140 g pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i pastanaga 20 g pa Fruita del temps	15 300 g mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre* amb tomàquet 20 g pa logurt	16 200 g amanida de patata Peix al forn amb brots verds i pastanaga 20 g pa Fruita del temps	17 120 g d'arròs 3 delícies Contraçuixa de pollastre* amb enciam i brots de soja 20 g pa Fruita del temps
20 FESTA	21 FESTA	22 320 g vichyssoise Pernilets de pollastre* rostits amb brots verds i pastanaga 20 g pa logurt	23 120 g d'amanida d'arròs 100 g truita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 180 g amanida de cigrons Filet de lluç al forn amb patata (60g) i tomàquet 20 g pa Fruita del temps
27 10 g llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives 20 g pa Fruita del temps	28 300 g bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre* amb salseta de formatge 20 g pa Fruita del temps	29 180 g llenties cuinades amb verdures variades Cues de bacallà amb enciam i olives 20 g pa Fruita del temps	30 120 g arròs 3 vegetals Contraçuixa de pollastre* amb brots verds i pastanaga 20 g pa Fruita del temps	31 150 g mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles de vedella* amb sèpia 20 g pa 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.