

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Pit de pollastre* amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa Mandonguilles de vedella* amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Pit de pollastre* amb salseta de poma Fruita del temps	8 Cigrons al pesto Hamburguesa d'au* amb enciam i olives logurt	9 Gaspatxo Pernilets de pollastre* rostits amb patata Fruita del temps	10 Amanida d'espíral Maires fresques enfarinades amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 Guisat de lleties amb arròs Hamburguesa de vedella* amb enciam i olives Fruita del temps	14 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre* amb tomàquet logurt	16 Amanida de patata Peix al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies Contraçuixa de pollastre* amb enciam i brots de soja Fruita del temps
20 FESTA	21 FESTA	22 Vichyssoise Pernilets de pollastre* rostits amb brots verds i pastanaga logurt	23 Amanida d'arròs Truita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre* amb salseta de formatge Fruita del temps	29 Lleties cuinades amb verdures variades Cues de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Contraçuixa de pollastre* amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles de vedella* 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.