

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|--|--|--|---|
| | | 1 | 2 Paella d'arròs Magra de porc 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 amb tomàquet Hamburguesa mixta amb enciam i olives logurt | 9 Gaspaxo 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 napolitana 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 Llom magre 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 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.