

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa (sense tonyina) Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba 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 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	8 Cigrons al pesto Hamburguesa vegetal amb enciam i olives logurt	9 Gaspatxo Mongetes seques cuinades amb verdures Fruita del temps	10 Amanida d'espínacs (sense tonyina) Mongeta tendra amb patata Fruita del temps
13 Guisat de llenties amb arròs Hamburguesa de verdures 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 Llenties amb tomàquet logurt	16 Amanida de patata (sense tonyina) Cigrons amb sofregit Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies Verdura tricolor Fruita del temps
20 FESTA	21 FESTA	22 Vichyssoise Cigrons amb tomàquet logurt	23 Amanida d'arròs (sense tonyina) Truita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons (sense tonyina) Mongeta tendra amb patata 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 Amanida de cigrons Fruita del temps	29 Llenties cuinades amb verdures variades Bunyols d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Mongeta tendra amb patata Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Bledes amb patata 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.