

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Arròs a la cassola amb vegetals Hamburguesa d'au amb enciam i brots de soja Fruita del temps	4 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	5 Macarrons amb salseta de bolets Truita de carbassó amb enciam i pastanaga logurt	6 Gaspatxo Llom magre amb salseta de llimona Fruita del temps	7 Amanida de cigrons (sense tonyina) Pit de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps
10 Llenties cuinades amb verdures Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	11 Espirals a la bolonyesa vegetal Llom magre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	12 Mongeta tendra amb patata Pit de pollastre amb salseta de formatge logurt	13 Ensaladilla russa (sense tonyina) Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	14 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
17 Arròs 3 delícies Salsitxes amb salsa de tomàquet Fruita del temps	18 Amanida de llaços (sense tonyina) Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Vichyssoise Contraçuixa de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps	20 Empedrat de mongetes seques Magra de porc al forn amb amanida Fruita del temps	21 Porció de pizza Pollastre arrebossat sense gluten amb patates xips Gelats
24	25	26	27	28

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.