

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 Pasta sense gluten amb salseta de bolets Pit de pollastre amb enciam i pastanaga logurt	6 Gaspatxo Llom magre amb salseta de llimona Fruita del temps	7 Amanida de cigrons (sense ou) Cues de bacallà al forn amb brots verds i olives Fruita del temps
10 Llenties cuinades amb verdures Llom magre amb enciam i olives Fruita del temps	11 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Abadejo al forn 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 ou) Hamburguesa d'au 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 (sense ou) Salsitxes amb salsa de tomàquet Fruita del temps	18 Amanida de pasta sense gluten (sense ou) Magra de porc 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 Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	21 Porció de pizza sense gluten 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.