

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>140 g arròs a la cassola amb vegetals</p> <p>Hamburguesa d'au* amb enciam i brots de soja</p> <p>20 g pa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>280 g verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva</p> <p>Pernilets de pollastre* rostits amb patata i ceba (60 g)</p> <p>20 g pa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>140 g de macarrons amb salseta de bolets</p> <p>100 g truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt</p>	<p>6</p> <p>300 g gaspatxo</p> <p>Pit de pollastre* amb salseta de llimona</p> <p>40 g pa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>150 g amanida de cigrons</p> <p>100 g de maires fresques enfarinades amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>150 g lleties cuinades amb verdures</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>20 g pa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>140 g d'espirls a la bolonyesa vegetal</p> <p>Abadejo al forn amb brots verds i pastanaga</p> <p>20 g pa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>300 g mongeta tendra amb patata</p> <p>Pit de pollastre* amb salseta de formatge</p> <p>20 g pa</p> <p>logurt</p>	<p>13</p> <p>200 g ensaladilla russa</p> <p>1 hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>140 g d'arròs amb verdures a l'estil mediterrani</p> <p>Mandonguilles de vedella* a la jardinera</p> <p>20 g pa</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>120 g d'arròs 3 delícies</p> <p>Salsitxes de pollastre* amb salsa de tomàquet</p> <p>20 g pa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>140 g d'amanida de llaços</p> <p>100 g de truita de patata amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>280 g vichyssoise</p> <p>Contraçuixa de pollastre* amb brots verds i olives</p> <p>20 g pa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>150 g empedrat de mongetes seques</p> <p>Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida</p> <p>20 g pa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>100 g porció de pizza de tonyina</p> <p>70 g calamars a la romana amb patates xips (20 g)</p> <p>Gelat</p>
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.