

ABRIL 2026

ESCOLA SANT FELIP NERI



Grup Barnalleure
Serveis Integrals de Lleure



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		FESTA	FESTA	FESTA
FESTA	Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i olives Fruita del temps	Menestra de verdures amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida de brots verds i pastanaga Iogurt	Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	Pasta integral a la napolitana amb formatge Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	Macarrons integrals amb verdures saltejades Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Iogurt	Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet amb enciam i pastanaga Fruita del temps
Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Crema de carbassó amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb brots verds i pastanaga Iogurt	Sopa de brou de conte Llibrets de gall dindi i formatge amb amanida Pastis de Sant Jordi	Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
Pasta integral amb pesto (espinacs) Lluç al forn amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	Crema de bròquil, pastanaga i patata amb crostons de pa Truita de patata amb enciam i olives Iogurt	Amanida completa Estofat de lleties amb verdures Fruita del temps	

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°CAT001115. 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 en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions

Fruita de temporada:
Poma, pera, plàtan, taronja i maduixa

Dijous 23: SANT

JORDI

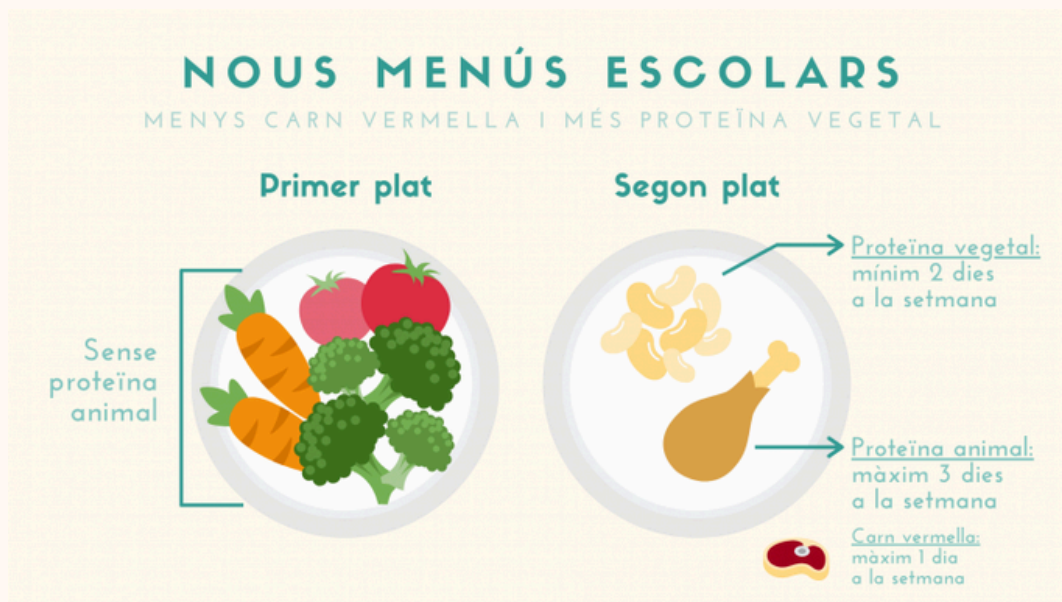


PER QUÈ POTENCIEM EL CONSUM DE PROTEÏNA VEGETAL?

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) recomana reduir el consum de **carn vermella i de carn processada** ja que el consum excessiu d'aquestes carns es relaciona amb un increment de risc de problemes de salut.

Els **llegums** destaquen tant pels nutrients beneficiosos que contenen (fibra, vitamines, minerals, antioxidants, proteïnes, hidrats de carboni), com pel fet de no aportar aquells nutrients que es recomana limitar (sal, greixos saturats i sucres).

És per aquest motiu que a Barnalleure introduïm els dies "proteïna vegetal" apostant per les llegums com a plat principal ja que aporten la mateixa quantitat de proteïna que la carn però sent **molt més beneficioses per la salut dels infants**.



PROPOSTA DE SOPARS SALUDABLES



VERDURES I FRUITES

Com més millor! Han de ser la meitat de la nostra alimentació diària. Hauríem de consumir 5 racions de verdura i fruita al dia, 3 de fruita i 2 de verdura

CEREALS

Han de suposar 1/4 del nostre plat saludable, sempre hem de triar varietats integrals, com pa integral, pasta, arròs, cibada integral...

PROTEÏNES

Molt importants pel bon creixement! Podem consumir proteïna animal com el peix, ous, carns magres i làctics; o proteïna vegetal, com els llegums, llavors o fruits secs. És important reduir el consum de carn vermella i processada

Per beure? Aigua!

És la millor opció de beguda que podem fer. Hem d'evitar el consum de begudes ensucrades i sucres envasats

EXEMPLES DEL PLAT SALUDABLE



SI HEM DINAT...

Cereals(pasta, arròs...) -----
Verdures -----
Carn -----
Peix -----
Ous -----
Fruita -----
Làctics -----

PODEM SOPAR...

Verdures cuites o crues, llegums
Llegums o cereals i verdures
Peix, ous, llegums
Carns magres, ous o llegums
Peix, carns magres o llegums
Làctics no ensucrats
Fruita



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre* al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta integral a la napolitana amb formatge Salsitxes de pollastre* a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardineria Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i col llombarda logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre* rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre* amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa vegetal de conte Cordon bleu de gall dindi* amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto d'espínacs Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor Pernilets de pollastre* rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt	30 Amanida completa Estofat de llenties amb verdures Fruita del temps	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga logurt	9 Crema de xampinyons Estofat de cigrons amb carbassa Fruita del temps	10 Espinacs a la catalana Pasta integral amb bolonyesa vegetal amb formatge Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Llenties estofades amb verdures Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Hamburguesa de quinoa i kale amb enciam i col llombarda Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Cuscús amb verdures i cigrons Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Llenties estofades amb verdures Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Mongetes blanques estofades amb verdures logurt	23 Sopa vegetal de conte Hamburguesa vegetal amb amanida Postre especial	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto (espinacs) Estofat de cigrons i patata Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Rotllets de primavera amb amanida Fruita del temps	29 Crema de bròquil i pastanaga amb crostons de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt	30 Amanida completa Estofat de llenties amb verdures Fruita del temps	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta de colors a la napolitana amb formatge Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Gelatina
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Hamburguesa de quinoa i kale amb enciam i col llombarda Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa vegetal de conte Llibrets de gall dindi i formatge amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta amb pesto (espinacs) sense làctics Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt	30 Amanida completa . Estofat de llenties amb verdures Fruita del temps	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt sense lactosa	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta integral a la napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga logurt s/lactosa	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga logurt s/lactosa	23 Sopa de brou de conte (pasta de lletres) Pollastre arrebossat amb amanida Postre especial	24 Amanida completa (sense làctics) Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta amb pesto d'espinacs (sense làctics) Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt s/lactosa	30 Amanida completa (sense làctics) Estofat de lleties amb verdures Fruita del temps	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Espinacs a la catalana Pasta integral a la amb bolonyesa vegetal amb formatge Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Hamburguesa de quinoa i kale amb enciam i col llombarda Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Cuscús amb verdures i cigrons Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de carbassó amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Mongetes blanques estofades amb verdures logurt	23 Sopa vegetal de conte Lluç arrebossat amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto (espinacs) Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor Rotllets de primavera amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt	30 Amanida completa Estofat de llenties amb verdures Fruita del temps	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta integral a la napolitana amb formatge Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de carbassó amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa de brou de conte (pasta de lletres) Cordon bleu de gall dindi amb amanida Fruita del temps	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto (espinacs) Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt	30 Amanida completa Estofat de lleties amb verdures Fruita del temps	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta integral a la napolitana amb formatge Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa de brou de conte (pasta de lletres) Cordon bleu de gall dindi* amb amanida Postre especial	24 Amanida completa (sense fruits secs) Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto d'espínacs (sense fruits secs) Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt	30 Amanida completa (sense fruits secs) Estofat de llenties amb verdures Fruita del temps	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta sense gluten a la napolitana amb formatge Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	15 Macarrons sense gluten amb saltejat de verdures Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de carbassó Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa de brou pasta sense gluten Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida Postre especial	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta sense gluten amb pesto (espinacs) Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata Truita de patata amb enciam i olives logurt	30 Amanida completa Cigrons guisats amb verdures Fruita del temps	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.