

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 VACANCES D'ESTIU	2 VACANCES D'ESTIU	3 VACANCES D'ESTIU	4 VACANCES D'ESTIU
7 VACANCES D'ESTIU	8 Arròs amb tomàquet Trita francesa amb enciam, brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre amb amanida de tomàquet logurt	10 Crema de verdures Amanida de lleties Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures Trita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Sopa de verdures amb arròs Empedrat de cigrons logurt	17 Amanida de pasta integral Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets de pollastre amb salsa de taronja Fruita del temps
21 Pasta integral a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23 Amanida de lleties Trita de patata amb enciam i cogombre logurt	24 FESTIU	25 Paella d'arròs Porcions de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	29 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de verdures Pasta integral a la napolitana logurt		

SABIES QUÈ?



Les **pastanagues** abans eren morades, grogues o blanques!

FEM SERVIR:



Oli d'oliva verge per amanir



Sal ioadada en totes les preparacions

DE TEMPORADA !

Bleda, carbassó, cogombre, enciam

Meló, nectarina, pera, poma, préssec



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 VACANCES ESTIU	2 VACANCES ESTIU	3 VACANCES ESTIU	4 VACANCES ESTIU
7 VACANCES ESTIU	8 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb enciam, brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre amb amanida de tomàquet logurt	10 Crema de verdures Amanida de lleties Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Sopa de verdures amb arròs Empedrat de cigrons logurt	17 Amanida de pasta integral Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets de pollastre amb salsa de taronja Fruita del temps
21 Pasta integral a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23 Amanida de lleties Truita de patata amb enciam i cogombre logurt	24 FESTIU	25 Paella d'arròs Porcions de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	29 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de verdures Pasta integral a la napolitana logurt		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.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 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 VACANCES ESTIU	2 VACANCES ESTIU	3 VACANCES ESTIU	4 VACANCES ESTIU
7 VACANCES ESTIU	8 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre* rostit amb amanida de tomàquet logurt natural	10 Crema de verdures Amanida de lleties Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures al forn amb oli d'oliva Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Sopa de verdures amb arròs Empedrat de cigrons logurt natural	17 Amanida de pasta integral Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Crema de verdures de temporada amb crostons de pa Pernilets de pollastre* amb salsa de taronja Fruita del temps
21 Pasta integral a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre* al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23 Amanida de lleties Truita de patata amb enciam i cogombre logurt natural	24 FESTIU	25 Paella d'arròs Porcions de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps	29 Verdura tricolor Pernilets de pollastre* rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de verdures Pasta integral a la bolonyesa vegetal logurt natural		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.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 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 VACANCES ESTIU	2 VACANCES ESTIU	3 VACANCES ESTIU	4 VACANCES ESTIU
7 VACANCES ESTIU	8 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vegana amb amanida de tomàquet logurt natural	10 Crema de verdures Amanida de lleties Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures al forn amb oli d'oliva Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Sopa de verdures amb arròs Empedrat de cigrons logurt natural	17 Amanida de pasta integral Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Crema de verdures de temporada amb crostons de pa Truita a la francesa amb salsa de taronja Fruita del temps
21 Pasta integral a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Porcions d'abadejo al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23 Amanida de lleties Truita de patata amb enciam i cogombre logurt natural	24 FESTIU	25 Paella d'arròs Porcions de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps	29 Verdura tricolor Cigrons estofats amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps	30 Crema de verdures Pasta integral a la bolonyesa vegetal logurt natural		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.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 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 VACANCES ESTIU	2 VACANCES ESTIU	3 VACANCES ESTIU	4 VACANCES ESTIU
7 VACANCES ESTIU	8 Arròs 3 vegetals Contracuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Abadejo al forn amb vinagreta de farigola i amanida de brots verds i tomàquet logurt	10 Amanida completa Llenties estofades amb arròs Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Empedrat de cigrons Pollastre arrebossat amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Amanida de pasta integral Porcions d'abadejo al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	18 Vichissoise Pernilets de pollastre amb ratatuelle de verdures Flam
21 Amanida de llenties Truita de patates amb enciam i brots de soja Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	23 Pasta integral a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives logurt	24 FESTIU	25 Paella vegetal d'arròs Porcions de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	29 Menestra de verdures Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Pasta integral a la napolitana Amanida de mongetes blanques logurt		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.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 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 VACANCES ESTIU	2 VACANCES ESTIU	3 VACANCES ESTIU	4 VACANCES ESTIU
7 VACANCES ESTIU	8 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb enciam, brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre amb amanida de tomàquet logurt	10 Crema de verdures Amanida de llenties Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Sopa de verdures amb arròs Empedrat de cigrons logurt	17 Amanida de pasta integral Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets de pollastre amb salsa de taronja Fruita del temps
21 Pasta integral a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23 Amanida de llenties Truita de patata amb enciam i cogombre logurt	24 FESTIU	25 Paella d'arròs Porcions de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	29 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de verdures Pasta integral a la napolitana logurt		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.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 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 VACANCES ESTIU	2 VACANCES ESTIU	3 VACANCES ESTIU	4 VACANCES ESTIU
7 VACANCES ESTIU	8 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre rostit amb amanida de tomàquet logurt natural	10 Crema de verdures Amanida de lleties Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures al forn amb oli d'oliva Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Sopa de verdures amb arròs Empedrat de cigrons logurt natural	17 Amanida de pasta sense gluten Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Crema de verdures de temporada (sense crostons) Pernilets de pollastre amb salsa de taronja Fruita del temps
21 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Hamburguesa d'au amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23 Amanida d'arròs Truita de patata amb enciam i cogombre logurt natural	24 FESTIU	25 Paella d'arròs Porcions de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps	29 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de verdures Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal logurt natural		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.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 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 VACANCES ESTIU	2 VACANCES ESTIU	3 VACANCES ESTIU	4 VACANCES ESTIU
7 VACANCES ESTIU	8 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre rostit amb amanida de tomàquet logurt sense lactosa	10 Crema de verdures (sense làctics) Amanida de llenties Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures al forn amb oli d'oliva Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Sopa de verdures amb arròs Empedrat de cigrons logurt sense lactosa	17 Amanida de pasta integral Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Crema de verdures (sense làctics) de temporada amb crostons de pa Pernilets de pollastre amb salsa de taronja Fruita del temps
21 Pasta integral a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de quinoa y kale amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23 Amanida de llenties Truita de patata amb enciam i cogombre logurt sense lactosa	24 FESTIU	25 Paella d'arròs Porcions de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps	29 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de verdures (sense làctics) Pasta integral a la bolonyesa vegetal logurt sense lactosa		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.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 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 VACANCES ESTIU	2 VACANCES ESTIU	3 VACANCES ESTIU	4 VACANCES ESTIU
7 VACANCES ESTIU	8 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre rostit amb amanida de tomàquet logurt natural	10 Crema de verdures Amanida de lleties Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures al forn amb oli d'oliva Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Sopa de verdures amb arròs Empedrat de cigrons logurt natural	17 Amanida de pasta integral Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Crema de verdures de temporada amb crostons de pa Pernilets de pollastre amb salsa de taronja Fruita del temps
21 Pasta integral a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	23 Amanida de lleties Truita de patata amb enciam i cogombre logurt natural	24 Sopa de verdures amb pasta Hamburguesa de pollastre amb amanida i blat de moro Fruita del temps	25 Paella d'arròs Porcions de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps	29 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de verdures Pasta integral a la bolonyesa vegetal logurt natural		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.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 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 VACANCES ESTIU	2 VACANCES ESTIU	3 VACANCES ESTIU	4 VACANCES ESTIU
7 VACANCES ESTIU	8 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vegana amb amanida de tomàquet logurt natural	10 Crema de verdures Amanida de llenties (sense tonyina) Fruita del temps	11 FESTIU
14 Arròs amb verdures al estil mediterrani Cigrons estofats amb salsa de tomàquet Fruita del temps	15 Menestra de verdures al forn amb oli d'oliva Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	16 Sopa de verdures amb arròs Empedrat de cigrons (sense tonyina) logurt natural	17 Amanida de pasta integral (sense tonyina) Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Crema de verdures de temporada amb crostons de pa Hamburguesa vegana amb amanida Fruita del temps
21 Pasta integral a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de quinoa y kale amb enciam i olives Fruita del temps	23 Amanida de llenties Truita de patata amb enciam i cogombre logurt natural	24 FESTIU	25 Paella vegetal d'arròs Cigrons amb sofregit de tomàquet Fruita del temps
28 Amanida d'arròs Ous durs amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps	29 Verdura tricolor Cigrons estofats amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps	30 Crema de verdures Pasta integral a la bolonyesa vegetal logurt natural		

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