

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Menestra de verdures Cigrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	3 Pasta amb sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba Abadejo al forn amb salsa de poma i amanida Fruita del temps	4 Mongetes blanques estofades amb verdures Trita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural sense sucre	5 Arròs amb bolets Pollastre al forn amb verduretes Fruita del temps	6 Crema de verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps
9 Estofat de lleties amb bledes Trita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Pasta integral a la siciliana Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	11 Sopa minestrone amb pasta Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives logurt natural sense sucre	12 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb salsa de poma i verdures al forn Fruita del temps	13 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
16 Paella de verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Trita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta integral a la napolitana amb formatge Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt natural sense sucre	19 Estofat de cigrons amb carbassa Abadejo al forn amb enciam i olives Fruita del temps	20 Crema de verdures de temporada Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps
23 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb salsa de verduretes logurt natural sense sucre	26 Macarrons integrals amb verduretes saltejades Trita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA Dal cremós (crema de lletia) Korma de pollastre cremós amb arròs Fruita del temps
30 Arròs amb bolets Trita de patata amb enciam i olives Fruita del temps				

SABIES QUÈ?



La carxofa és una flor!
Ens mengem el capoll abans que s'obri

FEM SERVIR:

Oli d'oliva verge per amanir
Sal ioadada en totes les preparacions

DE TEMPORADA!

Verdures: bleda, espinac, col, porro, pastanaga
Fruites: taronja, kiwi, castanya

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Menestra de verdures Cigrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	3 Pasta amb sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba Abadejo al forn amb salsa de poma i amanida Fruita del temps	4 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural sense sucre	5 Arròs amb bolets Pollastre* al forn amb verduretes Fruita del temps	6 Crema de verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps
9 Estofat de llentilles amb bledes Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Pasta integral a la siciliana Pernilets de pollastre* amb xampinyons Fruita del temps	11 Sopa minestrone amb pasta Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives logurt natural sense sucre	12 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb salsa de poma i verdures al forn Fruita del temps	13 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Pit de gall d'indi amb salsa de tomàquet Fruita del temps
16 Paella de verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta integral a la napolitana amb formatge Contracuixa de pollastre* al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt natural sense sucre	19 Estofat de cigrons amb carbassa Abadejo al forn amb enciam i olives Fruita del temps	20 Crema de verdures de temporada Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps
23 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella* a la jardinera Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb salsa de verduretes logurt natural sense sucre	26 Macarrons integrals amb verduretes saltejades Truita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA Dal cremós (crema de llentia) Korma de pollastre* cremós amb arròs Fruita del temps
30 Arròs amb bolets Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps				

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
2 Crema de carbassó Cigrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	3 Pasta amb sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba Abadejo al forn amb salsa de poma i amanida Fruita del temps	4 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural sense sucre	5 Arròs amb bolets Mandonguilles vegetals amb verduretes i salsa de tomàquet Fruita del temps	6 Crema de verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps
9 Estofat de llenties amb bledes Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Pasta integral a la siciliana Lluç al forn amb xampinyons Fruita del temps	11 Sopa minestrone amb pasta Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives logurt natural sense sucre	12 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb salsa de poma i verdures al forn Fruita del temps	13 Menestra (coliflor, pastanafa, mongeta i patata) Mongeta blanca saltejada amb verdures Fruita del temps
16 Paella de verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Pasta integral a la napolitana amb formatge Lluç al forn amb brots verds i pastanaga logurt natural sense sucre	19 Estofat de cigrons amb carbassa Abadejo al forn amb enciam i olives Fruita del temps	20 Crema de verdures de temporada Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps
23 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb salsa de verduretes logurt natural sense sucre	26 Macarrons integrals amb verduretes saltejades Truita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA Dal cremós (crema de lletia) Korma cremós de mandonguilles vegetals amb arròs Fruita del temps
30 Arròs amb bolets Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps				

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
2 Menestra de verdures Cigrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	3 Pasta sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba Abadejo al forn amb salsa de poma i amanida Fruita del temps	4 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural sense sucre	5 Arròs amb bolets Pollastre al forn amb verduretes Fruita del temps	6 Crema de verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida d'enciam i pastanaga rallada Fruita del temps
9 Estofat de llenties amb bledes Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Pasta integral a la siciliana Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	11 Sopa minestrone amb pasta Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives logurt natural sense sucre	12 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb salsa de poma i verdures al forn Fruita del temps	13 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
16 Paella de verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta integral a la napolitana amb formatge Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt natural sense sucre	19 Estofat de cigrons amb carbassa Abadejo al forn amb enciam i olives Fruita del temps	20 Crema de verdures de temporada Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps
23 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb salsa de verduretes logurt natural sense sucre	26 Macarrons integrals amb verduretes saltejades Truita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA Dal cremós (crema de llentia) Korma de pollastre cremós amb arròs Fruita del temps
30 Arròs amb bolets Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps				

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
2 Menestra de verdures Cigrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	3 Pasta sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba Abadejo al forn amb salsa de poma i amanida Fruita del temps	4 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural sense sucre	5 Arròs amb bolets Pollastre al forn amb verduretes Fruita del temps	6 Crema de verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida d'enciam i pastanaga rallada Fruita del temps
9 Estofat de llenties amb bledes Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Pasta integral a la siciliana Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	11 Sopa minestrone amb pasta Hamburguesa d'au amb enciam i olives logurt natural sense sucre	12 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb salsa de poma i verdures al forn Fruita del temps	13 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
16 Paella de verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta integral a la napolitana amb formatge Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt natural sense sucre	19 Estofat de cigrons amb carbassa Abadejo al forn amb enciam i olives Fruita del temps	20 Crema de verdures de temporada Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps
23 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb salsa de verduretes logurt natural sense sucre	26 Macarrons integrals amb verduretes saltejades Truita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA Dal cremós (crema de llentia) Korma de pollastre cremós (s/fruits secs) amb arròs Fruita del temps
30 Arròs amb bolets Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps				

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
<p>2</p> <p>Menestra de verdures</p> <p>Cigrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Pasta sense gluten amb sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba</p> <p>Abadejo al forn amb salsa de poma i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Mongetes blanques estofades amb verdures</p> <p>Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>5</p> <p>Arròs amb bolets</p> <p>Pollastre al forn amb verduretes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>9</p> <p>Estofat de cigrons amb bledes</p> <p>Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Pasta sense gluten a la siciliana</p> <p>Pernilets de pollastre amb xampinyons</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Sopa minestrone amb pasta sense gluten</p> <p>Lluç al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>12</p> <p>Arròs amb carxofa i verdures</p> <p>Salmó al forn amb salsa de poma i verdures al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Menestra (coliflor, pastanafa, mongeta i patata)</p> <p>Llom magre de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Lluç amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Pasta sense gluten a la napolitana amb formatge</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>19</p> <p>Estofat de cigrons amb carbassa</p> <p>Abadejo al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pasta s/gluten a la bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Pèsols amb patata</p> <p>Contracuixa de pollastre amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Cigrons amb salsa de verduretes</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Macarrons s/gluten amb verduretes saltejades</p> <p>Truita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA</p> <p>Dal cremós (crema de cigrons)</p> <p>Korma de pollastre cremós amb arròs</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>30</p> <p>Arròs amb bolets</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>				

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
2 Menestra de verdures Cigrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	3 Pasta sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba Abadejo al forn amb salsa de poma i amanida Fruita del temps	4 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural sense lactosa	5 Arròs amb bolets Pollastre al forn amb verduretes Fruita del temps	6 Crema de verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida d'enciam i pastanaga rallada Fruita del temps
9 Estofat de llenties amb bledes Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Pasta integral a la siciliana Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	11 Sopa minestrone amb pasta Hamburguesa d'au amb enciam i olives logurt natural sense lactosa	12 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb salsa de poma i verdures al forn Fruita del temps	13 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
16 Paella de verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta integral a la napolitana Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt natural sense lactosa	19 Estofat de cigrons amb carbassa Abadejo al forn amb enciam i olives Fruita del temps	20 Crema de verdures de temporada Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps
23 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb salsa de verduretes logurt natural sense lactosa	26 Macarrons integrals amb verduretes saltejades Truita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA Dal cremós (crema de llentia) Korma de pollastre cremós (s/lactosa) amb arròs Fruita del temps
30 Arròs amb bolets Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps				

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
2 Menestra de verdures Cigrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	3 Pasta sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba Abadejo al forn amb salsa de poma i amanida Fruita del temps	4 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural sense sucre	5 Arròs amb bolets Pollastre al forn amb verduretes Fruita del temps	6 Crema de verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida d'enciam i pastanaga rallada Fruita del temps
9 Estofat de llenties amb bledes Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Pasta integral a la siciliana Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	11 Sopa minestrone amb pasta Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives logurt natural sense sucre	12 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb salsa de poma i verdures al forn Fruita del temps	13 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
16 Paella de verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga verds i remolatxa Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta integral a la napolitana amb formatge Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt natural sense sucre	19 Estofat de cigrons amb carbassa Abadejo al forn amb enciam i olives Fruita del temps	20 Crema de verdures de temporada Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps
23 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb salsa de verduretes logurt natural sense sucre	26 Macarrons integrals amb verduretes saltejades Truita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA Dal cremós (crema de llentia) Korma de pollastre cremós amb arròs Fruita del temps
30 Arròs amb bolets Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps				

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
2 Menestra de verdures Cigrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	3 Pasta amb sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba Hamburguesa vegetal amb salsa de poma i amanida Fruita del temps	4 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural sense sucre	5 Arròs amb bolets Mandonguilles vegetals amb verdures i salsa de tomàquet Fruita del temps	6 Crema de verdures Llenties amb verdures Fruita del temps
9 Estofat de llenties amb bledes Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Pasta integral a la siciliana Cigrons amb verdures Fruita del temps	11 Sopa minestrone vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives logurt natural sense sucre	12 Crema de verdures i llentia Arròs amb carxofa i verdures Fruita del temps	13 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Mongeta blanca saltejada amb verdures Fruita del temps
16 Paella de verdures Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta integral a la napolitana amb formatge Mongetes blanques saltejades amb verdures logurt natural sense sucre	19 Menestra de verdures saltejada Estofat de cigrons amb carbassa Fruita del temps	20 Crema de verdures de temporada Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps
23 Arròs amb verdures Truita de patata amb amanida de brots verds i pastanaga Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb salsa de verdures logurt natural sense sucre	26 Macarrons integrals amb verdures saltejades Truita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA Dal cremós (crema de llentia) Korma cremós de mandonguilles vegetals amb arròs Fruita del temps
30 Arròs amb bolets Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps				

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.