



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
26 Macarrons napolitana amb formatge ratllat Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Lenties estofades amb verdures Llibrets de gall d'indi amb formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i raig d'oli d'oliva Salsitxes de porc amb tomàquet logurt	29 Arròs amb tomàquet Contracuixa de pollastre al forn amb ceba i pebrot Fruita del temps	30 Crema de carbassó amb crostons de pa torrat Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita del temps



Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada CAT001003. 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 saludable de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem sal iodada en totes les preparacions

