

| DILLUNS                                                                                                | DIMARTS                                                                                                              | DIMECRES                                                                                               | DIJOUS                                                                                                            | DIVENDRES                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        |                                                                                                                      |                                                                                                        | 1 Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps | 2 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5 Pasta a la bolonyesa vegetal<br>Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6 Cigrons estofats<br>Contracuixa de pollastre rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                     | 7 Arròs integral amb verduretes<br>Lluç al forn amb farigola amb amanida d'enciam i tomàquet<br>logurt | 8 Crema de verdures amb crostons de pa<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                   | 9 Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Hamburguesa de vedella amb patata dau<br>Fruita del temps            |
| 12 <b>FESTIU</b>                                                                                       | 13 Sopa minestrone amb pasta<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps                                     | 14 Crema de carbassó<br>Mongetes blanques amb verduretes saltejades<br>logurt                          | 15 Pasta integral a la jardineria amb formatge<br>Salmó al forn amb salsa de poma<br>Fruita del temps             | 16 Bròquil amb patata i pastanaga<br>Estofat de gall dindi<br>Fruita del temps                                                      |
| 19 Pasta al pesto d'espínacs<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                     | 20 Llenties estofades<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps | 21 Arròs amb tomàquet i orenga<br>Abadejo amb salsa verda amb enciam i pastanaga<br>logurt             | 22 Crema de carbassa, pastanaga i moniato<br>Cigrons estofats amb verdures<br>Fruita del temps                    | 23 Menestra de verdures amb patata<br>Maires enfarinades amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                                 |
| 26 Arròs caldós amb verdures<br>Truita francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps                | 27 Mongeta verda amb patata<br>Hamburguesa de vedella amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps             | 28 Crema de verdures i crostons de pa<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>logurt                    | 29 Pasta a la napolitana<br>Lluç amb vinagreta de farigola amb amanida d'enciam i pastanaga<br>Fruita del temps   | 30 Mongetes blanques amb verdures<br>Pollastre rostit amb ceba i moniato<br>Fruita del temps                                        |

**SABIES QUÈ?**



Les **castanyes** eren conegudes com “el pa dels pobres”!

**FEM SERVIR:**



Oli d'oliva verge per amanir



Sal ioadada en totes les preparacions

**DE TEMPORADA!**

Carbassa, moniato, bolets, porro  
Poma, pera, magrana, caqui, raim

| DILLUNS                                                                                                  | DIMARTS                                                                                                                 | DIMECRES                                                                                                   | DIJOUS                                                                                                                         | DIVENDRES                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          |                                                                                                                         |                                                                                                            | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps       | 2<br>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigrons estofats<br>Contracuixa de pollastre rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                     | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Lluç al forn amb farigola amb amanida de enciam i tomàquet<br>logurt | 8<br>Crema de verdures amb crostons de pa<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                             | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Hamburguesa de vedella amb patata dau<br>Fruita del temps            |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                      | 13<br>Sopa minestrone amb pasta<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps                                     | 14<br>Crema de carbassó<br>Mongetes blanques amb verduretes saltejades<br>logurt                           | 15<br>Pasta integral a la jardinera amb formatge<br>Salmó al forn amb salsa de poma<br>Fruita del temps                        | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Estofat de gall dindi<br>Fruita del temps                                                      |
| 19<br>Pasta amb pesto (espínacs)<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                   | 20<br>Llenties estofades<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps | 21<br>Arròs amb tomàquet i orenga<br>Abadejo amb salsa verda i enciam amb pastanaga<br>logurt              | 22<br>Crema de carbassa, pastanaga i boniato<br>Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda pastanaga...)<br>Fruita del temps | 23<br>Menestra de verdures amb patata<br>Maires enfarinades amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                                 |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps                | 27<br>Mongeta verda amb patata<br>Hamburguesa de vedella amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps             | 28<br>Crema de verdures i crostons de pa<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>logurt                     | 29<br>Pasta napolitana<br>Lluç amb vinagreta de farigola amb amanida d'enciam i pastanaga<br>Fruita del temps                  | 30<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Pollastre rostit amb ceba i moniato<br>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                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             |                                                                                                            |                                                                                           | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb botifarra negra<br>Pit de gall dindi amb patata i amanida<br>Fruita del temps                      | 2<br>Bleda amb patata<br>Costelles de porc al forn amb patata<br>Fruita del temps                           |
| 5<br>Pasta a la bolonyesa vegetal<br>Sèpia a la planxa amb amanida<br>Fruita del temps      | 6<br>Cigrons estofats amb costella<br>Cuixa de pollastre rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps | 7<br>Arròs integral amb verdures<br>Bacallà amb samfaina i amanida<br>logurt              | 8<br>Coliflor amb patata<br>Cordon bleu amb amanida<br>Pastís de Sant Jordi                                                           | 9<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Magra de porc al forn amb verdures a la brasa<br>Fruita del temps |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                         | 13<br>Escudella<br>Cuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida<br>Fruita del temps                     | 14<br>Mongeta verda amb patata<br>Magra de porc amb salsa de tomàquet i amanida<br>logurt | 15<br>Pasta integral a la bolonyesa<br>Galtes de porc al forn amb verdures<br>Fruita del temps                                        | 16<br>Bròquil amb patata<br>Estofat de gall dindi amb amanida<br>Fruita del temps                           |
| 19<br>Pasta amb pesto (espinacs) i gambes<br>Sípia al forn amb verdures<br>Fruita del temps | 20<br>Arròs a la cassola<br>Bacallà amb verdures al forn<br>Fruita del temps                               | 21<br>Cigrons estofats amb verdures i costella<br>Llom a la brasa amb verdures<br>logurt  | 22<br>Trinxat de col i patata i cansalada<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes amb enciam i fruits secs<br>Fruita del temps | 23<br>Menestra amb patata<br>Croquetes de carn d'olla amb verdures a la basa<br>Fruita del temps            |
| 26<br>Arròs caldós de verdures i peix<br>Galtes al forn amb verdures<br>Fruita del temps    | 27<br>Mongeta verda amb patata<br>Pollastre rostit amb ceba i moniato<br>Fruita del temps                  | 28<br>Bledes amb patata<br>Mandonguilles mixtes amb salsa<br>logurt                       | 29<br>Pasta a la napolitana<br>Bacallà al forn amb pastanaga i ceba<br>Fruita del temps                                               | 30<br>Mongeta amb patata i pernil<br>Hamburguesa de mixta amb verdures al forn<br>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                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    |                                                                                                          |                                                                                             | 1<br><br>Amanida de mongeta blanca<br>Pit de gall dindi amb amanida<br>Fruita del temps                                       | 2<br><br>Bleda amb patata<br>Costella de porc al forn amb amanida<br>Fruita del temps                             |
| 5<br><br>Broquil amb patata<br>Sèpia a la planxa amb amanida<br>Fruita del temps                   | 6<br><br>Amanida de cigrons<br>Cuixa de pollastre rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps      | 7<br><br>Bledes amb patata<br>Bacallà amb samfaina i amanida<br>logurt                      | 8<br><br>Coliflor amb patata<br>Broquetes de gall dindi amb amanida<br>Fruita del temps                                       | 9<br><br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Magra de porc al forn amb verduretes a la brasa<br>Fruita del temps |
| 12<br><br><b>FESTIU</b>                                                                            | 13<br><br>Mongeta verda saltejada<br>Cuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida<br>Fruita del temps | 14<br><br>Espinacs amb patata<br>Magra de porc amb salsa de tomàquet i amanida<br>logurt    | 15<br><br>Bleda amb patata<br>Galtes al forn amb verduretes<br>Fruita del temps                                               | 16<br><br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Gall dindi a la planxa amb amanida<br>Fruita del temps                |
| 19<br><br>Espinacs saltejats al allet i gambes<br>Sipia al forn amb verduretes<br>Fruita del temps | 20<br><br>Mongetes saltejades<br>Bacallà amb verdures al forn<br>Fruita del temps                        | 21<br><br>Cigrons estofats amb verdures<br>Llom de porc a la brasa amb verduretes<br>logurt | 22<br><br>Trinxat de col i patata<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes amb enciam i fruits secs<br>Fruita del temps | 23<br><br>Broquil amb patata<br>Hamburguesa de pollastre amb verduretes a la brasa<br>Fruita del temps            |
| 26<br><br>Bròquil amb gambes gratinat<br>Galtes al forn amb verduretes<br>Fruita del temps         | 27<br><br>Espinacs a la catalana<br>Pollastre rostit amb pebrot, ceba i moniato<br>Fruita del temps      | 28<br><br>Bleda amb patata<br>Contracuixa de pollastre amb verdures<br>logurt               | 29<br><br>Coliflor amb patata<br>Bacallà al forn amb pastanaga i ceba<br>Fruita del temps                                     | 30<br><br>Mongeta amb patata i pernil<br>Hamburguesa de mixta verdura forn<br>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                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           |                                                                                                  |                                                                                                         | 1<br>Amanida de mongeta blanca<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps | 2<br>Bleda amb patata<br>Seità amb samfaina<br>Fruita del temps                                                         |
| 5<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Truita d' espinacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigrons estofats<br>Hamburguesa vegetal amb patata i carbassó<br>Fruita del temps           | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet<br>logurt         | 8<br>Coliflor amb patata<br>Mandonguilles vegetals amb amanida<br>Fruita del temps                          | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                       | 13<br>Mongeta verda saltejada<br>Cigrons amb sofregit de tomàquet i verdures<br>Fruita del temps | 14<br>Espinacs amb patata<br>Tofu amb salsa de tomàquet i amanida<br>logurt                             | 15<br>Pasta integral a la jardinera amb formatge<br>Llenties amb verduretes<br>Fruita del temps             | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Hamburguesa vegana amb pastanaga<br>Fruita del temps                            |
| 19<br>Pasta amb pesto d'espinacs<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                    | 20<br>Mongetes saltejades<br>Llenties amb arròs i tomàquet<br>logurt                             | 21<br>Arròs amb tomàquet<br>Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda pastanaga)<br>Fruita del temps | 22<br>Trinxat de col i patata<br>Hamburguesa vegana amb enciam i olives<br>Fruita del temps                 | 23<br>Bròquil amb patata<br>Tofu amb verdures saltejat<br>Fruita del temps                                              |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita carbassó amb verduretes<br>Fruita del temps                      | 27<br>Espinacs a la catalana<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Fruita del temps               | 28<br>Crema de verdures i llegums<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>Gelatina                       | 29<br>Pasta napolitana<br>Seità amb salsa poma<br>Fruita del temps                                          | 30<br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa vegetal amb brots verds i blat de moro<br>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                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                      |                                                                                                         | 1<br><br>Broquil amb patata<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Fruita del temps         | 2<br><br>Bleda amb patata<br>Seità amb samfaina<br>Fruita del temps                                                         |
| 5<br><br>Bròquil amb patata<br>Pasta a la bolonyesa vegetal<br>FRuita del temps            | 6<br><br>Cigrons estofats<br>Hamburguesa vegetal amb patata i carbassó<br>Fruita del temps           | 7<br><br>Arròs integral amb verduretes<br>Tofu amb verdures<br>Gelatina                                 | 8<br><br>Coliflor amb patata<br>Mandonguilles vegetals amb amanida<br>Fruita del temps            | 9<br><br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps |
| 12<br><br><b>FESTIU</b>                                                                    | 13<br><br>Mongeta verda saltejada<br>Cigrons amb sofregit de tomàquet i verdures<br>Fruita del temps | 14<br><br>Espinacs amb patata<br>Tofu amb salsa de tomàquet i amanida<br>logurt                         | 15<br><br>Pasta integral a la jardinera<br>Llenties amb verduretes<br>Fruita del temps            | 16<br><br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Hamburguesa vegana amb pastanaga<br>Fruita del temps                            |
| 19<br><br>Espinacs saltejades amb allet<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Fruita del temps | 20<br><br>Mongetes saltejades<br>Llenties amb arròs i tomàquet<br>Fruita del temps                   | 21<br><br>Arròs amb tomàquet<br>Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga...)<br>Gelatina | 22<br><br>Trinxat de col amb patata<br>Hamburguesa vegana amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 23<br><br>Bròquil amb patata<br>Tofu amb verdures saltejat<br>Fruita del temps                                              |
| 26<br><br>Arròs caldós de verdures<br>Tofu saltejat amb verdures<br>Fruita del temps       | 27<br><br>Espinacs a la catalana<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Fruita del temps               | 28<br><br>Crema de verdures i llegums<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>Gelatina                   | 29<br><br>Pasta napolitana<br>Seità amb salsa poma<br>Fruita del temps                            | 30<br><br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa de vegetal amb brots verds i blat de moro<br>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                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          |                                                                                                       |                                                                                                            | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps        | 2<br>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigróns estofats<br>Hamburguesa vegetal amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Lluç al forn amb farigola amb amanida de enciam i tomàquet<br>logurt | 8<br>Crema de verdures amb crostons de pa<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                              | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Abadejo al forn amb salsa verda i patata dau<br>Fruita del temps     |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                      | 13<br>Sopa minestrone amb pasta<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps                   | 14<br>Crema de carbassó<br>Mongetes blanques amb verduretes saltejades<br>logurt                           | 15<br>Pasta integral a la jardinera amb formatge<br>Salmó al forn amb salsa de poma<br>Fruita del temps                         | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Hamburguesa vegana amb pastanaga<br>Fruita del temps                                           |
| 19<br>Pasta amb pesto (espínacs)<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                   | 20<br>Llenties estofades<br>Hamburguesa vegana amb amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps      | 21<br>Arròs amb tomàquet i orenga<br>Abadejo amb salsa verda i enciam amb pastanaga<br>logurt              | 22<br>Crema de carbassa, pastanaga i boniato<br>Cigróns estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga...)<br>Fruita del temps | 23<br>Menestra de verdures amb patata<br>Maires enfarinades amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                                 |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps                | 27<br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa de vegetal amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps | 28<br>Crema de verdures i llegum<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>logurt                             | 29<br>Pasta napolitana<br>Lluç amb vinagreta de farigola amb amanida d'enciam i pastanaga<br>Fruita del temps                   | 30<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Abadejo amb ceba i moniato<br>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                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       |                                                                                                               |                                                                                                              | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps                | 2<br>Crema de carbassa i pastanaga s/làctics<br>Magra de llom amb salsa de tomàquet amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br>Pasta sense gluten amb bolonyesa vegetal<br>Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigrons estofats<br>Contracuixa de pollastre* rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps          | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Lluç al forn amb farigola amb amanida de enciam i tomàquet<br>Gelatina | 8<br>Crema de verdures s/làctics<br>Mongetes blanques amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                                      | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Hamburguesa de pollastre amb patata dau<br>Fruita del temps  |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                                   | 13<br>Sopa minestrone amb pasta sense gluten<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps              | 14<br>Crema de carbassó l/làctics<br>Mongetes blanques amb verdures saltejades<br>Gelatina                   | 15<br>Pasta sense gluten a la jardineria<br>Salmó al forn amb salsa de poma s/làctics<br>Fruita del temps                               | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Estofat de gall dindi<br>Fruita del temps                                              |
| 19<br>Pasta (s/gluten) amb pesto d'espínacs<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                     | 20<br>Cigrons estofats<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 21<br>Arròs amb tomàquet i orenga<br>Abadejo amb salsa verda i enciam amb pastanaga<br>logurt sense lactosa  | 22<br>Crema de pastanaga, carbassa i moniato s/làctics<br>Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga )<br>Fruita del temps | 23<br>Menestra de verdures amb patata<br>Maires al forn amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                             |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps                             | 27<br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa d'au amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps               | 28<br>Crema de verdures s/làctics<br>Mandonguilles vegetals amb tomàquet<br>logurt sense lactosa             | 29<br>Pasta (s/gluten) napolitana<br>Lluç amb vinagreta de farigola amb amanida d'enciam i pastanaga<br>Fruita del temps                | 30<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Pollastre rostit amb ceba i moniato<br>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                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       |                                                                                                                       |                                                                                                            | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps      | 2<br>Crema de carbassa i pastanaga<br>Magra de llonganissa amb salsa de tomàquet amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br>Pasta sense gluten amb bolonyesa vegetal<br>Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigrons estofats<br>Contracuixa de pollastre* rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                  | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Lluç al forn amb farigola amb amanida de enciam i tomàquet<br>logurt | 8<br>Crema de verdures<br>Mongetes blanques amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                                      | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Hamburguesa de vedella amb patata dau<br>Fruita del temps |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                                   | 13<br>Sopa minestrone amb pasta sense gluten<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps                      | 14<br>Crema de carbassó<br>Mongetes blanques amb verduretes saltejades<br>logurt                           | 15<br>Pasta sense gluten a la jardineria amb formatge<br>Salmó al forn amb salsa de poma<br>Fruita del temps                  | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Estofat de gall dindi<br>Fruita del temps                                           |
| 19<br>Pasta sense gluten amb pesto (espínacs)<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                   | 20<br>Cigrons estofats<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps | 21<br>Arròs amb tomàquet i orenga<br>Abadejo al forn amb enciam i pastanaga<br>logurt                      | 22<br>Crema de carbassa, pastanaga i moniato<br>Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga )<br>Fruita del temps | 23<br>Menestra de verdures amb patata<br>Maires al forn amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                          |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps                             | 27<br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa de vedella amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps                 | 28<br>Crema de verdures<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>logurt                                      | 29<br>Pasta sense gluten napolitana<br>Lluç amb vinagreta de farigola amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps              | 30<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Pollastre rostit amb ceba i moniato<br>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                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       |                                                                                                                       |                                                                                                                          | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps | 2<br>Crema de carbassa i pastanaga s/làctics<br>Magra de llom amb salsa de tomàquet amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br>Pasta sense gluten amb bolonyesa vegetal<br>Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigróns estofats<br>Contracuixa de pollastre* rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                  | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Lluç al forn amb farigola amb amanida de enciam i tomàquet<br>logurt sense lactosa | 8<br>Crema de verdures s/làctics<br>Mongetes blanques amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                       | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Hamburguesa de vedella amb patata dau<br>Fruita del temps    |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                                   | 13<br>Sopa minestrone amb pasta sense gluten<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps                      | 14<br>Crema de carbassó s/làctics<br>Mongetes blanques amb verduretes saltejades<br>logurt sense lactosa                 | 15<br>Pasta sense gluten a la jardineria<br>Salmó al forn amb salsa de poma<br>Fruita del temps                          | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Estofat de gall dindi<br>Fruita del temps                                              |
| 19<br>Pasta sense gluten amb pesto (espínacs) s/formatge<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps        | 20<br>Cigróns estofats<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps | 21<br>Arròs amb tomàquet i orenga<br>Abadejo al forn amb enciam i pastanaga<br>logurt sense lactosa                      | 22<br>Estofat de pèsols i carxofa<br>Salsitxes de pollastre amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps           | 23<br>Menestra de verdures amb patata<br>Maires al forn amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                             |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps                             | 27<br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa de vedella amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps                 | 28<br>Crema de verdures s/làctics<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>logurt sense lactosa                            | 29<br>Pasta sense gluten napolitana<br>Salmó amb salsa poma al forn<br>Fruita del temps                                  | 30<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Pollastre rostit amb ceba i moniato<br>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                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          |                                                                                                                         |                                                                                                                          | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps                  | 2<br>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa<br>Magra de llom amb salsa de tomàquet amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigróns estofats<br>Contracuixa de pollastre* rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                    | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Lluç al forn amb farigola amb amanida de enciam i tomàquet<br>logurt sense lactosa | 8<br>Crema de verdures s/làctics amb crostons de pa<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                              | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Hamburguesa de vedella amb patata dau<br>Fruita del temps             |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                      | 13<br>Sopa minestrone amb pasta<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps                                     | 14<br>Crema de carbassó s/làctics<br>Mongetes blanques amb verduretes saltejades<br>logurt sense lactosa                 | 15<br>Pasta integral a la jardinera<br>Salmó al forn amb salsa de poma s/làctics<br>Fruita del temps                                      | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Estofat de gall dindi<br>Fruita del temps                                                       |
| 19<br>Pasta amb pesto (espínacs) sense làctics<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps     | 20<br>Llenties estofades<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps | 21<br>Arròs amb tomàquet i orenga<br>Abadejo amb salsa verda i enciam amb pastanaga<br>logurt sense lactosa              | 22<br>Crema de carbassa, pastanaga i moniato s/làctics<br>Cigróns estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga...)<br>Fruita del temps | 23<br>Menestra de verdures amb patata<br>Maires enfarinades amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                                  |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps                | 27<br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa de vedella amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps                   | 28<br>Crema de verdures s/làctics<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>logurt sense lactosa                            | 29<br>Pasta napolitana<br>Lluç amb vinagreta de farigola amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps                                       | 30<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Pollastre rostit amb ceba i moniato<br>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                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          |                                                                                                                         |                                                                                                 | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps        | 2<br>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigróns estofats<br>Contracuixa de pollastre rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                     | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet<br>logurt | 8<br>Crema de verdures amb crostons de pa<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                              | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Hamburguesa de vedella amb patata dau<br>Fruita del temps            |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                      | 13<br>Sopa minestrone amb pasta<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps                                     | 14<br>Crema de carbassó<br>Mongetes blanques amb verduretes saltejades<br>logurt                | 15<br>Pasta integral a la jardineria amb formatge<br>Truita de carbassó amb amanida<br>Fruita del temps                         | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Estofat de gall dindi<br>Fruita del temps                                                      |
| 19<br>Pasta amb pesto (espínacs)<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                   | 20<br>Llenties estofades<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps | 21<br>Arròs amb tomàquet i orenga<br>Truita de carbassó amb amanida i pastanaga<br>logurt       | 22<br>Crema de carbassa, pastanaga i moniato<br>Cigróns estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga...)<br>Fruita del temps | 23<br>Menestra de verdures amb patata<br>Pollastre arrebossat sense gluten amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                  |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps                | 27<br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa de vedella amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps                   | 28<br>Crema de verdures<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>logurt                           | 29<br>Pasta napolitana<br>Magra de porc amb salsa de poma<br>Fruita del temps                                                   | 30<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Pollastre rostit amb ceba i moniato<br>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                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          |                                                                                                                         |                                                                                                            | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps       | 2<br>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigróns estofats<br>Contracuixa de pollastre* rostida amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                    | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Lluç al forn amb farigola amb amanida de enciam i tomàquet<br>logurt | 8<br>Crema de verdures amb crostons de pa<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                             | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Abadejo al forn amb salsa verda i patata dau<br>Fruita del temps     |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                      | 13<br>Sopa minestrone amb pasta<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps                                     | 14<br>Crema de carbassó<br>Mongetes blanques amb verduretes saltejades<br>logurt                           | 15<br>Pasta integral a la jardinera amb formatge<br>Salmó al forn amb salsa de poma<br>Fruita del temps                        | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Estofat de gall dindi<br>Fruita del temps                                                      |
| 19<br>Pasta amb pesto (espínacs)<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                   | 20<br>Llenties estofades<br>Contracuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps | 21<br>Arròs amb tomàquet i orenga<br>Abadejo amb salsa verda i enciam amb pastanaga<br>logurt              | 22<br>Crema de carbassa, pastanaga i moniato<br>Cigróns estofats amb verdures (mongeta verda pastanaga...)<br>Fruita del temps | 23<br>Menestra de verdures amb patata<br>Maires enfarinades amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                                 |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps                | 27<br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa vegetal amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps                      | 28<br>Crema de verdures<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>logurt                                      | 29<br>Pasta napolitana<br>Lluç amb vinagreta de farigola amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps                            | 30<br>Mongetes blanques amb verdures<br>Pollastre rostit amb ceba i moniato<br>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                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |                                                                                                           |                                                                                              | 1<br><br>Broquil amb patata<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Fruita del temps                                         | 2<br><br>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa<br><br>Hamburguesa vegana amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br><br>Verdures saltejades<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Fruita del temps                | 6<br><br>Cigrons estofats<br>Hamburguesa vegetal amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                | 7<br><br>Crema de llegums<br>Arròs integral amb verdures<br>Fruita del temps                 | 8<br><br>Crema de verdures amb crostons de pa<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                            | 9<br><br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Cuscús amb verdures i cigrons<br>Fruita del temps        |
| 12<br><br><b>FESTIU</b>                                                                        | 13<br><br>Sopa minestrone amb pasta<br>Cigrons amb sofregit de tomàquet i verdures<br>Fruita del temps    | 14<br><br>Crema de carbassó<br>Mongetes blanques amb verdures saltejades<br>Fruita del temps | 15<br><br>Pasta integral a la jardinera<br>Llenties amb verdures<br>Fruita del temps                                              | 16<br><br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Hamburguesa vegana amb pastanaga<br>Fruita del temps                               |
| 19<br><br>Espinacs saltejades amb allet<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Fruita del temps     | 20<br><br>Llenties estofades<br>Hamburguesa vegana amb amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps      | 21<br><br>Mongetes saltejades<br>Llenties amb arròs i tomàquet<br>Gelatina                   | 22<br><br>Crema de carbassa, pastanaga i moniato<br>Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga )<br>Fruita del temps | 23<br><br>Menestra de verdures amb patata<br>Fallafel amb brots verds i remolatxa<br>Fruita del temps                          |
| 26<br><br>Broquil saltejat a l'allet<br>Arròs caldós de verdures i cigrons<br>Fruita del temps | 27<br><br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa de vegetal amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps | 28<br><br>Crema de verdures i llegums<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>Gelatina        | 29<br><br>Menestra de verdures amb pèsols<br>Pasta napolitana<br>Fruita del temps                                                 | 30<br><br>Espinacs a la catalana<br>Mongetes blanques amb verdures<br>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                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                                 | 1<br>Estofat de mongeta blanca amb verdures<br>Truita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps      | 2<br>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps |
| 5<br>Pasta amb bolonyesa vegetal<br>Truita d' espinacs amb enciam i pastanaga rallada<br>Fruita del temps | 6<br>Cigrons estofats<br>Hamburguesa vegetal amb patata i carbassó<br>Fruita del temps                | 7<br>Arròs integral amb verduretes<br>Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet<br>logurt | 8<br>Crema de verdures amb crostons de pa<br>Llenties amb sofregit de verdures<br>Fruita del temps                            | 9<br>Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda)<br>Cuscús amb verdures i cigrons<br>Fruita del temps                    |
| 12<br><b>FESTIU</b>                                                                                       | 13<br>Sopa minestrone amb pasta<br>Truita de patata amb amanida<br>Fruita del temps                   | 14<br>Crema de carbassó<br>Mongetes blanques amb verduretes saltejades<br>logurt                | 15<br>Pasta integral a la jardineria amb formatge<br>Llenties amb verduretes<br>Fruita del temps                              | 16<br>Bròquil amb patata i pastanaga<br>Hamburguesa vegana amb pastanaga<br>Fruita del temps                                           |
| 19<br>Pasta amb pesto d'espinacs<br>Ous durs amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                    | 20<br>Llenties estofades<br>Hamburguesa vegana amb amanida d'enciam i olives<br>Fruita del temps      | 21<br>Mongetes saltejades<br>Llenties amb arròs i tomàquet<br>logurt                            | 22<br>Crema de carbassa, pastanaga i moniato<br>Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga )<br>Fruita del temps | 23<br>Menestra de verdura amb patata<br>Faláfel amb enciam i remolatxa<br>Fruita del temps                                             |
| 26<br>Arròs caldós de verdures<br>Truita de carbassó amb enciam i olives<br>Fruita del temps              | 27<br>Mongeta amb patata<br>Hamburguesa de vegetal amb brots verds i blat de moro<br>Fruita del temps | 28<br>Crema de verdures i llegums<br>Mandonguilles vegetals amb salsa<br>Gelatina               | 29<br>Menestra de verdures amb pèsols<br>Pasta napolitana<br>Fruita del temps                                                 | 30<br>Espinacs a la catalana<br>Mongetes blanques amb verdures<br>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.