

| DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES   | DIJOUS   | DIVENDRES  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  | 1<br><br><b>FESTA</b>  | 2<br><br><b>FESTA</b>  |
| 5<br><br>Espirals a la siciliana<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives<br>Fruita del temps       | 6<br><br>Crema de carbassó<br>Bunyols de bacallà amb amanida<br>Fruita del temps   | 7<br><br>Menestra de verdures<br>Pernilets de pollastre* rostits amb brots verds i pastanaga<br>logurt | 8<br><br>Arròs a la cassola<br>Truita de patata amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                                     | 9<br><br>Cigrons estofats amb verdures<br>Porcions de lluç al forn amb patata i tomàquet<br>Fruita del temps                   |
| 12<br><br>Llaços saltejats amb verdures de temporada<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 13<br><br>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva<br>Contracuixa de pollastre* amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps | 14<br><br>Llenties cuinades amb verdures variades<br>Bunyols de bacallà amb enciam i olives<br>logurt  | 15<br><br>Arròs 3 vegetals<br>Hamburguesa de verdures amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                               | 16<br><br>Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres<br>Mar i muntanya: mandonguilles de vedella* amb sèpia<br>Fruita del temps |
| 19<br><br>Arròs a la cassola amb vegetals<br>Hamburguesa de vedella* amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps  | 20<br><br>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva<br>Pernilets de pollastre* rostits amb patates xips<br>Fruita del temps             | 21<br><br>Macarrons amb salseta de bolets<br>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga<br>logurt       | 22<br><br>Crema de carbassa amb crostons de pa<br>Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida<br>Fruita del temps | 23<br><br>Amanida de cigrons<br>Bunyols d'espínacs amb amanida<br>Fruita del temps   |
| 26<br><br>Llenties cuinades amb verdures<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps             | 27<br><br>Espirals a la bolonyesa vegetal<br>Varetes de peix amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps                             | 28<br><br>Mongeta tendra amb patata<br>Pit de pollastre* amb salseta de formatge<br>Fruita del temps   | 29<br><br>Ensaladilla russa<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                   | 30<br><br>Arròs amb verdures a l'estil egipci<br>Tajine de pollastre* amb olives<br>Gelats                                     |

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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>FESTA  | 2<br><br>FESTA   |
| 5<br><br>Espirals amb olives<br>Hamburguesa mixta<br>Fruita del temps            | 6<br><br>Crema de carbassó<br>Llom magre al forn<br>Fruita del temps                                 | 7<br><br>Bròquil amb patata<br>Pernilets de pollastre rostits<br>logurt            | 8<br><br>Arròs amb oli d'oliva i orenga<br>Truita francesa<br>Fruita del temps    | 9<br><br>Patata bullida amb oli d'oliva<br>Porcions de lluç al forn amb patata<br>Fruita del temps |
| 12<br><br>Llaços amb xampinyons<br>Truita a la francesa<br>Fruita del temps      | 13<br><br>Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva<br>Contraçuixa de pollastre<br>Fruita del temps | 14<br><br>Llenties amb oli d'oliva<br>Llom magre<br>Fruita del temps               | 15<br><br>Arròs amb oli d'oliva i orenga<br>Hamburguesa mixta<br>Fruita del temps | 16<br><br>Patata bullida amb oli d'oliva<br>Mandonguilles de vedella<br>logurt de La Fageda        |
| 19<br><br>Arròs amb oli d'oliva i orenga<br>Hamburguesa d'au<br>Fruita del temps | 20<br><br>Bròquil amb patata<br>Pit de pollastre<br>Fruita del temps                                 | 21<br><br>Macarrons amb xampinyons i formatge<br>Truita a la francesa<br>logurt    | 22<br><br>Crema de carbassó<br>Porcions de lluç al forn<br>Fruita del temps       | 23<br><br>Patata bullida amb oli d'oliva<br>Llom al forn amb patata<br>Fruita del temps            |
| 26<br><br>Llenties amb oli d'oliva<br>Truita a la francesa<br>Fruita del temps   | 27<br><br>Espirals amb oli d'oliva i orenga<br>Varetes de peix<br>Fruita del temps                   | 28<br><br>Bròquil amb patata<br>Pit de pollastre amb salseta de formatge<br>logurt | 29<br><br>Patata amb ou i tonyina<br>Hamburguesa mixta<br>Fruita del temps        | 30<br><br>Arròs amb xampinyons<br>Tajine de pollastre amb olives<br>Fruita del temps               |

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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><b>FESTA</b>  | 2<br><br><b>FESTA</b>  |
| 5<br><br>Espirals a la siciliana<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives<br>Fruita del temps       | 6<br><br>Crema de carbassó<br>Bunyols de bacallà amb amanida<br>Fruita del temps  | 7<br><br>Menestra de verdures<br>Calamars a la romana amb brots verds i pastanaga<br>logurt                     | 8<br><br>Arròs a la cassola<br>Truita de patata amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                                     | 9<br><br>Cigrons estofats amb verdures<br>Porcions de lluç al forn amb patata i tomàquet<br>Fruita del temps |
| 12<br><br>Llaços saltejats amb verdures de temporada<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 13<br><br>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva<br>Croquetes d'espínacs amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps | 14<br><br>Llenties cuinades amb verdures variades<br>Bunyols de bacallà amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 15<br><br>Arròs 3 vegetals<br>Hamburguesa de verdures amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                               | 16<br><br>Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres<br>Mandonguilles de peix<br>Fruita del temps             |
| 19<br><br>Arròs a la cassola amb vegetals<br>Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps      | 20<br><br>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva<br>Calamars a la romana amb patates xips<br>Fruita del temps                   | 21<br><br>Macarrons amb salseta de bolets<br>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga<br>logurt                | 22<br><br>Crema de carbassa amb crostons de pa<br>Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida<br>Fruita del temps | 23<br><br>Amanida de cigrons<br>Bunyols d'espínacs amb amanida<br>Fruita del temps                           |
| 26<br><br>Llenties cuinades amb verdures<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps             | 27<br><br>Espirals a la bolonyesa vegetal<br>Varetes de peix amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps                        | 28<br><br>Mongeta tendra amb patata<br>Ous durs amb salseta de formatge<br>logurt                               | 29<br><br>Ensaladilla russa<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                   | 30<br><br>Tabulè de cuscús<br>Mandonguilles de peix a la jardinera<br>Gelat                                  |

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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><b>FESTA</b>  | 2<br><br><b>FESTA</b>  |
| 5<br><br>Espirals a la siciliana<br>Hamburguesa mixta amb enciam i olives<br>Fruita del temps                        | 6<br><br>Crema de carbassó<br>Llom magre al forn amb amanida<br>Fruita del temps  | 7<br><br>Menestra de verdures<br>Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga<br>logurt sense lactosa | 8<br><br>Arròs a la cassola<br>Truita de patata amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                                     | 9<br><br>Cigrons estofats amb verdures<br>Porcions de lluç al forn amb patata i tomàquet<br>Fruita del temps       |
| 12<br><br>Llaços saltejats amb verdures de temporada<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 13<br><br>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva<br>Contracuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps | 14<br><br>Llenties cuinades amb verdures variades<br>Pit de pollastre amb enciam i olives<br>logurt sense lactosa   | 15<br><br>Arròs 3 vegetals<br>Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                                     | 16<br><br>Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres<br>Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia<br>Fruita del temps |
| 19<br><br>Arròs a la cassola amb vegetals<br>Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps        | 20<br><br>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva<br>Pernilets de pollastre rostits amb patates xips<br>Fruita del temps             | 21<br><br>Macarrons amb tomàquet<br>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga<br>logurt sense lactosa               | 22<br><br>Crema de carbassa amb crostons de pa<br>Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida<br>Fruita del temps | 23<br><br>Amanida de cigrons<br>Llom de porc amb enciam<br>Fruita del temps  |
| 26<br><br>Llenties cuinades amb verdures<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps             | 27<br><br>Espirals a la bolonyesa vegetal<br>Varetes de peix amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps                            | 28<br><br>Mongeta tendra amb patata<br>Pit de pollastre amb amanida<br>logurt sense lactosa                         | 29<br><br>Ensaladilla russa<br>Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                               | 30<br><br>Arròs amb verdures a l'estil egipci<br>Tajine de pollastre amb olives<br>Gelats sense lactosa            |

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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><b>FESTA</b>  | 2<br><br><b>FESTA</b>  |
| 5<br><br>Espirals a la siciliana<br>Hamburguesa mixta amb enciam i olives<br>Fruita del temps                        | 6<br><br>Crema de carbassó<br>Llom magre al forn amb amanida<br>Fruita del temps  | 7<br><br>Menestra de verdures<br>Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga<br>Gelatina | 8<br><br>Arròs a la cassola<br>Truita de patata amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                                     | 9<br><br>Cigrons estofats amb verdures<br>Porcions de lluç al forn amb patata i tomàquet<br>Fruita del temps       |
| 12<br><br>Llaços saltejats amb verdures de temporada<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 13<br><br>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva<br>Contracuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps | 14<br><br>Llenties cuinades amb verdures variades<br>Pit de pollastre amb enciam i olives<br>Gelatina   | 15<br><br>Arròs 3 vegetals<br>Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                                     | 16<br><br>Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres<br>Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia<br>Fruita del temps |
| 19<br><br>Arròs a la cassola amb vegetals<br>Hamburguesa d'au amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps         | 20<br><br>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva<br>Pernilets de pollastre rostits amb patates xips<br>Fruita del temps             | 21<br><br>Macarrons amb tomàquet<br>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga<br>Gelatina               | 22<br><br>Crema de carbassa amb crostons de pa<br>Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida<br>Fruita del temps | 23<br><br>Amanida de cigrons<br>Llom de porc amb enciam<br>Fruita del temps  |
| 26<br><br>Llenties cuinades amb verdures<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps             | 27<br><br>Espirals a la bolonyesa vegetal<br>Varetes de peix amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps                            | 28<br><br>Mongeta tendra amb patata<br>Pit de pollastre amb amanida<br>Fruita del temps                 | 29<br><br>Ensaladilla russa<br>Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                                    | 30<br><br>Arròs amb verdures a l'estil egipci<br>Tajine de pollastre amb olives<br>Gelatina                        |

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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>FESTA   | 2<br><br>FESTA   |
| 5<br><br>Espirals a la siciliana<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives<br>Fruita del temps       | 6<br><br>Crema de carbassó<br>Llom magre al forn amb salseta de formatge<br>Fruita del temps  | 7<br><br>Menestra de verdures<br>Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga<br>logurt | 8<br><br>Arròs a la cassola<br>Truita de patata amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                                   | 9<br><br>Cigrons estofats amb verdures<br>Pit de pollastre al forn amb patata i tomàquet<br>Fruita del temps |
| 12<br><br>Llaços saltejats amb verdures de temporada<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 13<br><br>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva<br>Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps | 14<br><br>Llenties cuinades amb verdures variades<br>Pit de pollastre amb enciam i olives<br>logurt   | 15<br><br>Arròs 3 vegetals<br>Hamburguesa de verdures amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps                             | 16<br><br>Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres<br>Mandonguilles de vedella<br>Fruita del temps          |
| 19<br><br>Arròs a la cassola amb vegetals<br>Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps        | 20<br><br>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva<br>Pernilets de pollastre rostits amb patates xips<br>Fruita del temps             | 21<br><br>Macarrons amb salseta de bolets<br>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga<br>logurt      | 22<br><br>Crema de carbassa amb crostons de pa<br>Pit de pollastre amb amanida<br>Fruita del temps                               | 23<br><br>Amanida de cigrons (sense tonyina)<br>Llom de porc amb enciam<br>Fruita del temps                  |
| 26<br><br>Llenties cuinades amb verdures<br>Truita a la francesa amb enciam i olives<br>Fruita del temps             | 27<br><br>Espirals a la bolonyesa vegetal<br>Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps                     | 28<br><br>Mongeta tendra amb patata<br>Pit de pollastre amb salseta de formatge<br>Fruita del temps   | 29<br><br>Ensaladilla russa (sense tonyina)<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps | 30<br><br>Arròs amb verdures a Tabulè de cuscús<br>Tajine de pollastre amb olives<br>Gelats                  |

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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.