



DILLUNS

7
LLENTIES GUISADES AMB VERDURES
CROQUETES DE POLLASTRE
BLAT DE MORO I PASTANAGA
RATLLADA
IOGURT

DIMARTS

8
CREMA DE CARBASSA AMB
CROSTONETS DE PA
CAP DE LLOM AMB SALS
AMB ARRÒS PILAF
FRUITA

DIMECRES

9
ESPIRALS (INTEGRAL) AMB
TOMÀQUET I ALFÀBREGA
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA I
BLAT DE MORO
FRUITA

DIJOUS

10
BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

DIVENDRES

11
FESTA



14
CREMA DE CARBASSÓ NATURAL
AMB CROSTONS
HAMBURGUESA MIXTA AL FORN
PATATES A DAUS
FRUITA

15
ARRÒS CALDÓS
SALMÓ AMB SALS MEDITERRÀNIA
ENCIAM I CEB
FRUITA

16
CIGRONS ESTOFATS AMB
ESPINACS
REMNAT D'OU AMB FORMATGE
ENCIAM I BLAT DE MORO
IOGURT

17
AMANIDA RUSSA (PATATA, PASTANAGA,
PÈSOLS, MONGETA TENDRA, TONYINA, OU,
OLIVES I MAIONESA)
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEB I
PEBROT
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

18
MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET I
FORMATGE
FAJITAS DE CHILI DE MONGETA VERMELLA I
LEGUMBRETA
FRUITA

21
MONGETA TENDRA AMB
PATATES
POLLASTRE AMB SALS
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

22
MONGETES SEQUES AMB ARRÒS
INTEGRAL
TRUITA DE PERNIL CUIT
AMANIDA DE TOMÀQUET I
COGOMBRE
IOGURT

23
SOPA DE FIDEUS INTEGRALS
SALTEJAT DE CIGRONS, COUS COUS I
POLLASTRE AL CURRI
AMANIDA VERDA AMB ENCIAM,
COGOMBRE I OLIVES
FRUITA

24
ARRÒS AMB TOMÀQUET I CEB
MANDONGUILLES AMB SALS
AMANIDA VERDA
FRUITA

25
VICHYSOISE
FILET DE LLUÇ AL FORN PATATA
PANADERA
FRUITA

28
CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS
FRICANDÓ DE PORC
PATATES FREGIDES
GELAT

29
AMANIDA DE PASTA
SUQUET DE DAUS DE RAP
FRUITA

30
PÈSOLS AMB PATATES
POLLASTRE ROSTIT, ENCIAM
I COGOMBRE
FRUITA

La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de temporada, ecològics i de proximitat, sempre que sigui possible.
Pels nens i nenes que necessiten fer un règim especial disposem de menús alternatius.
La cuina es reserva el dret a fer canvis a últim moment que es comunicarà a l'apartat de notícies del ClickEdu.
*Aquests ingredients són pels nostres alumn@s d'Educació Primària i Secundària.

Els menús són elaborats seguint les orientacions del Departament d'Ensenyament (Agència de Salut pública de Catalunya) i revisats per una dietista.
Les nostres salses, xips, crostons, sofregits i arrebossats sempre s'elaboren amb ingredients naturals a la nostra cuina. A cada àpat oferim pa d'acompanyament que anem combinant amb pa integral.
A l'espai de migdia oferim diferents dinàmiques i activitats programades pel nostre equip de monitors i monitores.