



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



**8**  
Crema de carbassó  
Sardines al forn  
Fruita natural

**12**  
Sopa de fideus  
Rap a la planxa amb tomàquet  
amanit  
Fruita natural

**13**  
Puré de porros  
Trita de formatge  
Fruita natural

**14**  
Hummus amb bastonets de pa  
i pastanaga  
Brotxetes de xerris i  
mozzarella  
Fruita natural

**15**  
Pizza casolana de xampinyons,  
formatge, carbassó i bonítol  
Fruita natural

**18**  
Saltat de verdures amb daus  
de porc  
Llesques de cogombre i  
pastanaga ratllada  
Fruita natural

**19**  
Sopa amb pasta, verdures i carn  
del caldo  
Fruita natural

**20**  
Salmó al forn amb llit de  
patates, ceba i pastanaga  
Brots verds i blat de moro  
Fruita natural

**21**  
Crema de carbassa  
Ous durs picadet  
Fruita natural

**22**  
Torrades d'escalivada,  
formatge de cabra i anxoves  
Broxetes de fruita de colors

**25**  
Amanida de tomàquet i olives  
Trita de patates i ceba  
Fruita natural

**26**  
Sopa de verdures  
Hummus de lleties amb  
bastonets de pastanaga  
Fruita natural

**27**  
Espinacs saltats amb cebeta i  
gambetes  
Pa amb tomàquet i formatge  
Fruita natural

**28**  
Puré de patates gratinat  
Seitons arrebossats amb  
pastanaga ratllada i cogombre  
Fruita natural

**29**  
Wok d'arròs saltat amb  
verdurettes, panses i fruits secs  
picadets  
Fruita natural



Els menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. Els làctics són produïts per la Fageda, empresa que treballa per a la reinserció sociolaboral. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (consell català de la producció agrària ecològica). Tot el pollastre que servim és pollastre groc català i utilitzem fruites i verdures del parc agrari del Baix Llobregat. Tots els nostres menús estan supervisats per una dietista-nutricionista col·legiada i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per una alimentació saludable a l'etapa escolar.

\*Plats amb ingredients ecològics i/o de proximitat

\*Plats amb ingredients integrals

Menú supervisat per Silvia Gutiérrez, dietista-nutricionista col·legiada (Núm. CAT 636)

