

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 - Macarrons integrals amb salsa napolitana Croquetes d'espínacs amb amanida - Fruita de temporada	9 - Amanida de lleties - Truita de patates amb amanida - Fruita de temporada	10 - Arròs tres delícies (sense pernil) - Rap al forn amb verdures - Fruita de temporada	11 	12 - Patata i mongeta verda Peix a la planxa amb amanida - Fruita de temporada
15 - Amanida de cigrons - Llenguadina a l'andalusa amb amanida - Fruita de temporada	16 - Amanida de pasta de colors Hamburguesa vegetal amb amanida - Fruita de temporada	17 - Arròs amb tomàquet - Truita de carbassó amb amanida - Fruita de temporada	18 - Vichyssoise - Espirals integrals amb bolonyesa vegetal - logurt natural	19 - Minestra de verdures amb patata Mandonguilles vegetals amb xampinyons - Fruita de temporada
22 - Macarrons integrals al pesto - Truita a la francesa amb hummus i bastonets de pastanaga - Fruita de temporada	23 - Bròquil amb formatge gratinat - Lleties amb arròs - Fruita de temporada	24 - Amanida russa Peix a la planxa i amanida - Fruita de temporada	25 - Mongetes blanques saltades amb all i julivert Truita a la francesa amb amanida - logurt natural	26 - Crema de pastanaga - Gallineta arrebossada amb amanida - Fruita de temporada
29 - Arròs a la cassola (sense carn) - Hamburguesa vegetal amb amanida - Fruita de temporada	30 - Cigrons estofats amb hortalisses - Ous durs amb salsa de tomàquet i formatge gratinat - Fruita de temporada	3		

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar.

S'oferirà fruita de temporada: poma, plàtan, síndria, meló, nectarines, paraguaià, préssec...

Comencem un nou curs escolar i volem donar-vos la benvinguda a l'espai migdia, on ens alimentarem amb menús saludables mitjançant productes de temporada i de qualitat.

Junts descobrirem receptes noves i seguirem aprenent a compartir, respectar els torns i a cuidar l'espai.

Us desitgem un curs ple d'energia, il·lusió i bons moments!

