

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Setmana 1	Llenties amb verdures Remenat d'ou Fruita	Arròs amb tomàquet Peix al forn amb farigola Fruita	Verdures al forn Daus de gall d'indi Fruita	Amanida de cigrons amb pastanaga olives i tonyina Patates al forn Fruita	Macarrons amb verdures sofregides i carn picada iogurt
Setmana 2	Llenties amb arròs Llesques de moniato Fruita	Cigrons amb verdures Croquetes de pollastre Fruita	Crema de verdures variades Pollastre al forn Fruita	Espirals amb xampinyons Peix arrebossat Fruita	Verdura de temporada amb patates Remenat d'ou logurt
Setmana 3	Espirals amb tomàquet Peix al forn Fruita	Crema de pastanagues Truita Fruita	Amanida Cigrons amb ou dur i espinacs Fruita	Verdures bullides Mandonguilles amb suquet Fruita	Arròs amb sofregit Pollastre al forn logurt
Setmana 4	Arròs amb olives i blat de moro Croquetes de bacallà Fruita	Llenties amb verdures Peix al forn Fruita	Verdures de temporada bullides Pinxits de pollastre Fruita	Mongetes blanques Botifarra al forn Fruita	Macarrons amb verdures sofregides i tonyina logurt
Setmana 5	Amanida de llenties Peix Fruita	Verdura bullida Remenat d'ou Fruita	Amanida Fideuà amb sèpia i gambes Fruita	Pastis de patates amb carn picada i verdures Fruita	Arròs amb tomàquet Rabes arrebossades logurt

- TOTES LES VERDURES, CARN DE VADELLA, POLLASTRE I OUS AMB QUE PREPAREM ELS NOSTRES MENÚS SÓN DE PROXIMITAT MAJORITARIAMENT ECOLÒGICS.
- LA CARN DE PORC ÉS DE PRODUCCIÓ LOCAL I DE QUALITAT.
- EL PEIX UTILITZAT AL MENÚ NO PROVÉ D'EXPLOTACIONS AGROPECUÀRIES QUE MALMETEN ELS ENTORNS ON ESTAN INSTAL·LADES.