

B	DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
	mongeta tendra i patata bacallà arrebossat amb enciam i olives fruita		arròs a la cassola truita a la francesa amb tomàquet amanit fruita		crema de carbassa pollastre rostit al forn amb patates fruita		macarrons a la crema botifarra de porc amb amanida i pastanaga iogurt		amanida verda complerta lletnies estofades fruita	
C	DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
	macarrons a la napolitana lluç al forn amb amanida fruita		crema de carbassó cigrons saltejats amb pernil dolç iallets fruita		bròquil amb patates pit de pollastre arrebossat amb patates fruita		arròs amb tomàquet i oli d'oliva llom a la planxa amb amanida i olives iogurt		amanida amb cous cous de verdures truita a la francesa amb tomàquet amanit fruita	
D	DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
	mongeta tendra i patates mandonguilles de cigrons i pollastre amb salsa fruita		cigrons saltats amb allets lluç al forn amb amanida fruita		amanida verda complerta pollastre a la cassola amb patates fruita		sopa de caldo amb pistons lletnies amb tonyina i ou dur fruita		macarrons a la bolonyesa escalopa de llom amb patates xips gelat	
E	DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
	VACANCES D'ESTIU		VACANCES D'ESTIU		VACANCES D'ESTIU		VACANCES D'ESTIU		VACANCES D'ESTIU	
A	DILLUNS	29	DIMARTS	30	DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
	VACANCES D'ESTIU		VACANCES D'ESTIU		VACANCES D'ESTIU		VACANCES D'ESTIU		VACANCES D'ESTIU	

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES:

CELIAQUIA: els plats amb gluten són adaptats per productes sense gluten, o substituïts per un altre: canelons tradicionals per canelons per a celíacs de pollastre i tomàquet, el peix o carn la mateixa sense arrebossar o arrebossada sense gluten, i les croquetes, crestes per peix amb tèmpera, i el bistec rus per hamburguesa.

LLET: s'adapten els plats sense llet, excepte la beixemel dels canelons per canelons de pollastre amb tomàquet. Les croquetes, crestes per peix amb tèmpera. El iogurt per fruita. Si un producte porta llet pot ser eliminat sense ser substituït i es manté el plat.

Apunts del cuiner: totes els llegum són secs i remullats a la cuina. Les mandonguilles no són fregides i fetes al forn per evitar un excés d'olis. Els arrebossats tipus "romana", o les "escalopes" de pollastre o llom són fets per nosaltres a la cuina, així com les carns adobades o el bistec rus, i s'usa el forn per evitar els fregits. Les botifarres, salsitxes i hamburgueses són fetes per un obrador artesà, només tenen carn, sal i pebre. Les cremes, brous, caldos, pizza, així com salses de tota mena com: beixemel, tomàquet, bolonyesa, samfaina, napolitana, o sofregits també són fetes cada dia a la cuina de l'escola. Les amanides tenen oli d'oliva.