

Acompanyaments:

- Tots els segons plats van acompanyats de verdures o hortalisses, excepte 4 cops al mes que hi ha patates fregides.
- D'acompanyament trobem amanides de diferents tipus, bolets o verdures al forn.
- Els àpats se serveixen amb aigua i pa.
- Tots els plats s'elaboren amb oli d'oliva.

Els postres:

- Els postres de llet amb cacau i flam, s'alternaran cada mes.
- Els iogurts són sempre naturals ensucrats.

La Fruita:

La fruita serà la de temporada Primavera-Estiu: maduixes, préssec, nectarina, pera, poma, kiwi, albercoc, plàtan, prunes,...

Productes ecològics:

Des de principis del curs 2016-2017 els productes marcats com a ECO (llegums i 1 dia de fruita persetmana) són de cultiu ecològic.

S'estableix que la fruita de cultiu ecològic es pugui servir els dijous, però si puntualment degut al seu estat de maduració això no és possible, es servirà un altre dia de la setmana.

Canvis en els menús

Quan un dilluns és festiu, el dimarts següent no es poden servir els llegums ni el pollastre perquè requereixen una preparació prèvia. En aquests casos, els dimarts es servirà el menú del dilluns. Igual passa amb la crema catalana, si el dilluns ha estat festiu, el dimarts no es pot servir.

