



SETEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

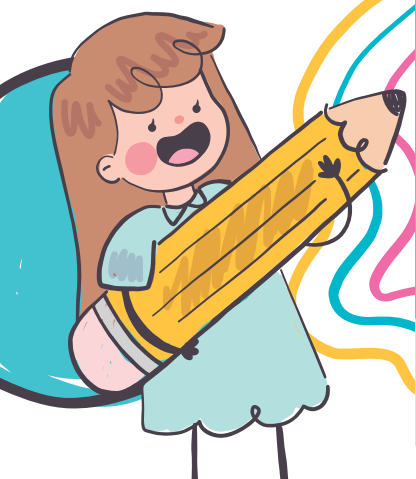
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta pera

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre rostit amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Trita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

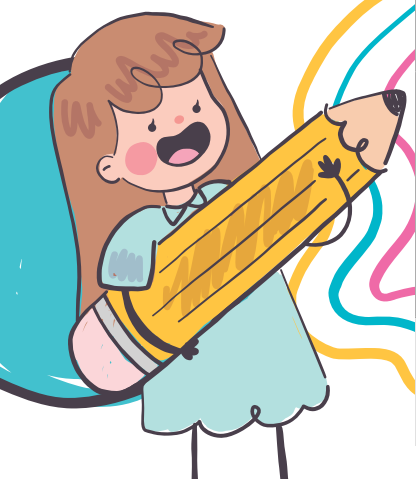
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Amanida variada

Risotto de carbassó

Fruita de temporada

13

Amanida variada

Combinat de verdures al vapor amb tonyina
logurt natural

14

Amanida d'ou dur amb vinagreta de poma
Fruita de temporada

15

Amanida variada

Arròs saltat amb verdures i bolets

18

Amanida variada

Trita de patata i ceba

fruita de temporada

19

Amanida variada

Llenties amb arròs amb saltat amb verdures

logurt natural

20

Amanida variada

Gaspatxo amb ou dur i crostonets de pa

Fruita de temporada

21

Amanida variada

Espirals amb salsa pesto

Fruita de temporada

22

Amanida variada

Pizza de verdures i formatge

Fruita de temporada

25

Amanida variada

Pasta integral amb salsa bolonyesa

logurt natural

26

Amanida variada

Crema de carbassó amb ou dur

Fruita de temporada

27

Amanida variada

Crema de llenties i poma

Fruita de temporada

28

Amanida variada

Pastís de patata amb llegum

fruita de temporada

29

Amanida variada

Graellada de verdures amb salsa romesco

Fruita de temporada



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

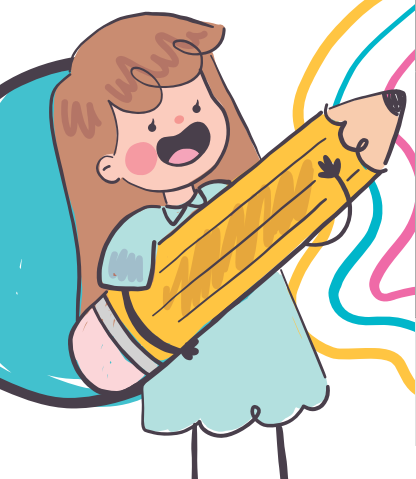
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó (ou ben cuit) amb tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou (ou ben cuit) amb s.tomàquet i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinag.pera

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba (ou ben cuit) amb amanida

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba (ou ben cuit) amb amanida

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

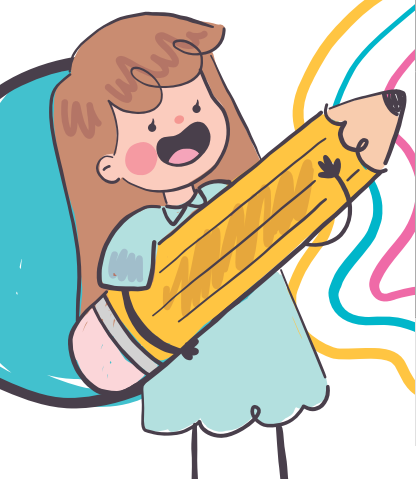
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



11

Festa

12

Pasta (s/soja) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

13

Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalus amb amanida i vinagreta de pera

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Trita de porro i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

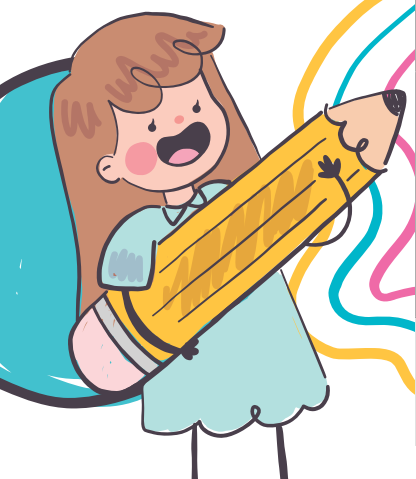
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps
logurt de soja

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam
Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps
logurt de soja

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps
logurt de soja

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

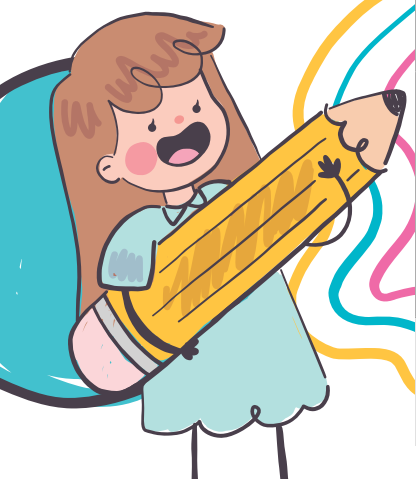
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes(s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps
logurt ecològic

13

Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam
Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinag.pera

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Trita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre (halal) arrebossat amb amanida

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre (halal) al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinag.pera

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre (halal) al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Mongetes seques amb carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

19

Salmorejo

Hamburguesa de llegum a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de patata amb vinagreta

Llenties saltades amb all i julivert

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Falafels amb amanida del temps

logurt ecològic

13

Amanida de pasta

Hummus de mongetes seques amb torrades

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Falafels amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Trita de farina de cigró amb ceba i porro i amanida

Fruita de temporada

14

Amanida de llegum

Arròs amb salsa de tomàquet

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arròs integral amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Amanida de llegum

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Trita de farina de cigró amb ceba i porro i amanida

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Trita de farina de cigró amb ceba i porro i amanida

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Remenat d'ou amb carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

19

Salmorejo

Hamburguesa de cigrons a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de patata amb vinagreta

Llenties saltades amb all i julivert

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Falafels amb amanida del temps

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Amanida de llegum

Arròs amb salsa de tomàquet

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arròs integral amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Amanida de llegum

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

19

Salmorejo

Hamburguesa de cigrons a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Falafels amb amanida del temps

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Bacallà a la planxa amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

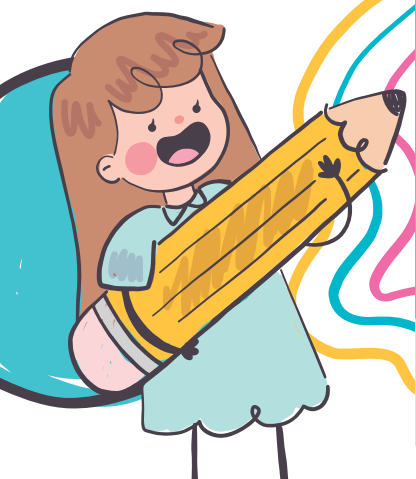
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



11

Festa

12

Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties(s/g)

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons (s/g) a la napolitana

Pollastre arrebossat (s/g) amb amanida

Fruita de temporada

13

Hummus (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)

Truita carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties (s/g), arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb s.tom. natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa (s/g) amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Am.cigrons (s/g) amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida de pasta (s/g)

Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

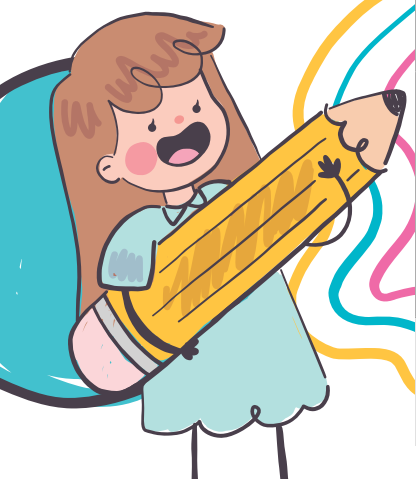
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Pasta (s/al·lèrg.) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

13

Hummus (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)

Truita carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa (s/g) amanida i vinagreta

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Am.cigrons (s/g) amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt sense lactosa

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties(s/g)

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida de pasta (s/g)

Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt sense lactosa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

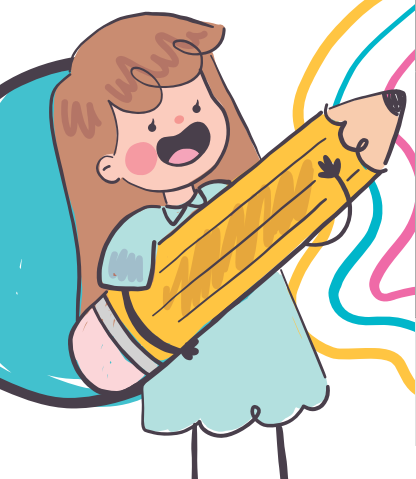
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

13

Hummus (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)

Truita carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa (s/g) amanida i vinagreta

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Am.cigrons (s/g) amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt sense lactosa

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties(s/g)

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida de pasta (s/g)

Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt sense lactosa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

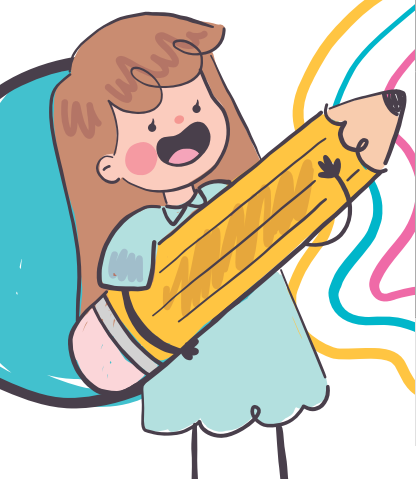
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

13

Hummus de mongetes (s/g) amb torrades (s/g)

Truita carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa (s/g) amanida i vinagreta

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèg.)

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/g)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Am.cigrons (s/g) amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties(s/g)

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo (s/al·lèg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida de pasta (s/g)

Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

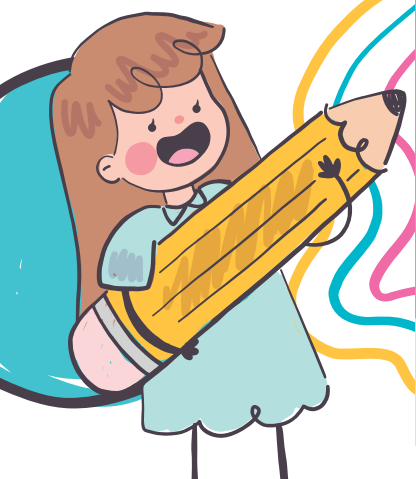
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps
logurt sense lactosa

7

Saltat de lleties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam
Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Lleties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt sense lactosa

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

26

Amanida de lleties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt sense lactosa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

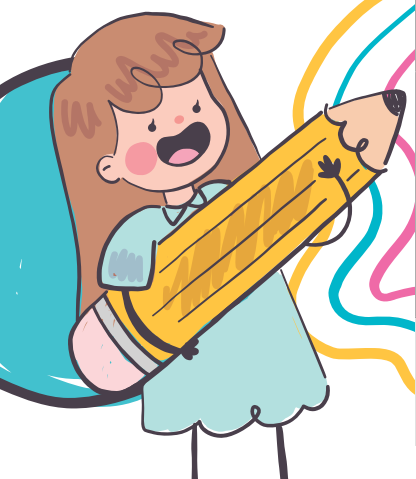
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Gelat

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Bacallà al forn amb all i julivert amb amanida

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles al menjador de l'escola.

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

Aquest curs, volem remarcar que:

- Seguirem impulsant la formació dels nostres equips.
- Presentarem el nostre Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.
- Continuarem participant en el Projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) amb les escoles de la ciutat de Barcelona.

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida d'espirlals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.