



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

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

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

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

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

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

Arancini d'espínacs amb daus 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

Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida d'espínacs

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

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

Amanida variada

Risotto de carbassó

Fruita de temporada

6

Amanida variada

Farcellets de carbassó

Fruita de temporada

7

Amanida variada

Torrades d'escalivada

Fruita de temporada

8

Amanida variada

Graellada de verdures amb salsa romesco

Fruita de temporada

14

Amanida d'ou dur amb vinagreta de poma

Fruita de temporada

15

Amanida variada

Arròs saltat amb verdures i bolets

18

Amanida variada

Truita 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

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn 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

Truita carbassó (ou ben cuit) 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

Gaspatxo 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) s.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

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espínacs

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 (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

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

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

12

Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo (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

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat (s/ou) amb amanida

Fruita de temporada

13

Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Truita de farina de cigró amb ceba i porro i amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

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

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Truita de farina de cigró amb ceba i porro i amanida

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arancini (s/al·lèrg.) amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espivals

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.) amb amanida

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de farina de cigró amb ceba i porro i amanida

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de farina de cigró amb ceba i porro i amanida

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

13

Hummus 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 amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.) amb amanida

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

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

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

Arancini (s/al·lèrg.) amb daus 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

Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida d'espivals

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

Pasta (s/lleg.) amb verdures

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb carn

Fruita de temporada

19

Salmorejo (s/al·lèrg.)

Llom a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

26

Amanida de patata 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
logurt ecològic

13

Hummus de patata amb vinagreta de pebrot

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Lluç a la planxa amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

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

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat d'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 variada amb ou dur i vinagreta

Arancini (s/al·lèrg.) amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espicals (s/al·lèrg.)

Gall dindi a la planxa 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.) amb amanida

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

18

Amanida d'arròs integral (tom.- s/pell)

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

Fruita permesa pelada (no préssec)

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita permesa pelada (no préssec)

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita permesa pelada (no préssec)

19

Salmorejo de mongetes (tom.- s/pell)

Hamburguesa vedella amb amanida (tom.- s/pell)

Fruita permesa pelada (no préssec)

26

Amanida de llenties (tom.- s/pell)

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida (tom.- s/pell)

Fruita permesa pelada (no préssec)

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida (tom.- s/pell)

logurt ecològic

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita carbassó (ou ben cuit) amb tomàquet sense pell

Fruita permesa pelada (no préssec)

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita permesa pelada (no préssec)

27

Gaspatxo (tom.- s/pell) amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita permesa pelada (no préssec)

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

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

Fruita permesa pelada (no préssec)

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires a l'andalusa amb amanida (tom.- s/pell)

Fruita permesa pelada (no préssec)

21

Amanida de cigrons (tom.- s/pell)

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita permesa pelada (no préssec)

28

Amanida d'espínacs (tom.- s/pell)

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita permesa pelada (no préssec)

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita permesa pelada (no préssec)

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida (tom.- s/pell)

Fruita permesa pelada (no préssec)

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets (ou ben cuit) amb amanida (tom.- s/pell)

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro (ou ben cuit) amb amanida (tom.- s/pell)

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

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada (no préssec)

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada (no préssec)

12

Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada (no préssec)

19

Salmorejo (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida del temps
Fruita de temporada (no préssec)

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada (no préssec)

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat (s/ou) amb amanida

logurt ecològic

13

Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Gall dindi a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada (no préssec)

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada (no préssec)

27

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

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada (no préssec)

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Gall dindi a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada (no préssec)

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida

Fruita de temporada (no préssec)

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arancini (s/al·lèrg.) amb verdures

Fruita de temporada (no préssec)

28

Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada (no préssec)

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada (no préssec)

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.) amb amanida

Fruita de temporada (no préssec)

22

Espaguetis italiana

Pollastre a la planxa amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Gall dindi a la planxa 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

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

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

Pollastre (s/pell) a la planxa amb amanida

logurt ecològic

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita carbassó (forn) 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

Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre (s/pell) al forn amb patata caliu

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 planxa amb amanida i vinagreta de pera

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre (s/pell) a la planxa amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espivals

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 (s/formatge) amb amanida

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba (forn) amb amanida

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba (forn) 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

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

Estofat de carn de porc

Fruita (no poma, no plàtan)

18

Amanida de pasta integral

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó

Fruita (no poma, no plàtan)

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Fideus a la cassola amb carn

Fruita (no poma, no plàtan)

19

Salmorejo (s/al·lèrg.)

Llom a la planxa amb amanida del temps

Fruita (no poma, no plàtan)

26

Amanida de patata amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita (no poma, no plàtan)

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons (s/lleg.) a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

logurt ecològic

13

Hummus de patata amb vinagreta de pebrot

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

Fruita (no poma, no plàtan)

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Lluç a la planxa amb arròs i toc de comí

Fruita (no poma, no plàtan)

27

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

Pollastre al forn amb patates fregides i enciam

Fruita (no poma, no plàtan)

7

Pasta integral saltada amb ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita (no poma, no plàtan)

14

Pasta integral amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita (no poma, no plàtan)

21

Amanida variada amb ou dur i vinagreta

Pollastre a la planxa amb daus de verdures

Fruita (no poma, no plàtan)

28

Amanida d'espirlals (s/al·lèrg.)

Gall dindi a la planxa amb verdures

Fruita (no poma, no plàtan)

8

Patates amanides amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita (no poma, no plàtan)

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.) amb amanida

Fruita (no poma, no plàtan)

22

Espaguetis (s/lleg.) italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Pasta integral amb 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'alls

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) 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 (halal) arrebossat amb amanida

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

Gaspatxo 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 a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espínacs

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

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'alls

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

Gaspatxo 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

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espínacs

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

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

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

Gaspatxo 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 de pebre

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espínacs

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

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/lleg.) amb verdures tolerades

Estofat de carn de porc (verdures permeses)

Fruita tolerada o logurt natural

13

Hummus de patata (s/vinagreta de pebrot)

Truita carbassó (s/ceba) amb tomàquet (s/all)

Fruita tolerada o logurt natural

14

Arròs amb salsa de tomàquet natural

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

Fruita tolerada o logurt natural

15

Crema de verdures tolerades

Pizza de verdures permeses (s/al·lèrg.) amb enciam

Fruita tolerada o logurt natural

18

Amanida d'arròs (hortalisses tolerades)

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó (s/all)

Fruita tolerada o logurt natural

19

Crema de verdures tolerades

Llom a la planxa amb amanida permesa

Fruita tolerada o logurt natural

20

Mongeta i patata bullida

Lluç a la planxa amb arròs i toc de comí

Fruita tolerada o logurt natural

21

Amanida tolerada amb ou dur

Gall dindi planxa amb daus de verdures permeses

Fruita tolerada o logurt natural

22

Espaguetis (s/lleg.) amb tomàquet natural

Truita de bolets (s/ceba) amb amanida tolerada

Fruita tolerada o logurt natural

25

Verdures tolerades

Arròs a la cassola amb carn (Verdures permeses)

Fruita tolerada o logurt natural

26

Amanida de patata (hortalisses tolerades)

Lluç al forn (s/all) amb amanida permesa

Fruita tolerada o logurt natural

27

Crema de verdures tolerades

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita tolerada o logurt natural

28

Amanida d'espirlas (hortalisses tolerades)

Gall dindi a la planxa amb verdures permeses

Fruita tolerada o logurt natural

29

Arròs tres delícies de verdures tolerades

Truita a la francesa amb amanida permesa

Fruita tolerada o logurt natural

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

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum (s/g)

Fruita de temporada

12

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

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/g)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de patata

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

Gelat (s/g)

13

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

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Lluç a la planxa amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspatxo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat d'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

Arancini (s/al·lèrg.) amb daus 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.) amanida del temps

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) 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

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum (s/g)

Fruita de temporada

12

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

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/g)

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

Gelat (s/g)

13

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

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

Gaspatxo (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

Arancini (s/al·lèrg.) amb daus 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.) amanida del temps

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) 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

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

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

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.) amb amanida

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

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

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

Arancini d'espínacs amb daus 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 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

Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida d'espínacs

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

18

Amanida d'arròs integral

Remanat d'ou amb carbassó i oli d'alls

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Llom planxa amb all i julivert amb amanida

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

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

Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remanat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Pollastre a la planxa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espínacs

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Llom a la planxa 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

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

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

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

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

Gaspatxo 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 a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espínacs

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.

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats