



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

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita carbassó 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 vinag. de 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

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

Crema de pastanaga

Lluç a la planxa amb tomàquet amanit

Fruita de temporada

13

Pisto de verdures

Pollastre al forn amb patata panadera

Fruita de temporada

14

Amanida grega

Cigrons amb espinacs

logurt natural

15

Torrades amb escalivada

Truita de patata i ceba

Fruita de temporada

18

Amanida de l'hort

Remenat d'ou amb tomàquet cirerol amb amanida

Fruita de temporada

19

Amanida de tomàquet, tonyina i ceba

Pèsols saltats amb xampinyons

logurt natural

20

Arròs amb verdures i salsa de soja

Broquetes de gall dindi amb llit de ceba

Fruita de temporada

21

Crema de carbassa

Sipia a l'allet amb amanida del temps

Fruita de temporada

22

Verdures al forn amb salsa romesco

Creps salades

Fruita de temporada

25

Pasta integral al gust amb oli i alfabrega

Truita d'albergínia amb cogombre amanit

Fruita de temporada

26

Amanida de tomàquet, mozzarella i alfabrega

Albergínies farcides amb verdures i llegum

Fruita de temporada

27

Faves a la catalana

Sardines a la planxa amb amanida del temps

logurt natural

28

Mongeta tendra amb patata

Pollastre al curri amb daus de poma

Fruita de temporada

29

Crema de carbassó

Pizza casolana de pernil i formatge

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/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

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 rostit amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) italiana

Truita 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(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

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.

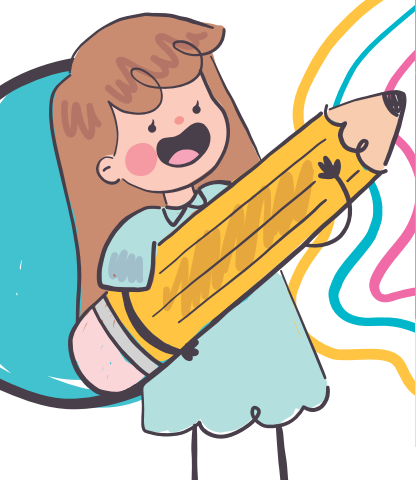
El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

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 de carbassó i ceba amb daus de tomàquet

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalus amb 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'alls

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

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 (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

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

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'andalus amb 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 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

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida

Fruita de temporada

27

Gaspaxo (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 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 ecològic

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 del temps

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 ecològic

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

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

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 magre de porc

Fruita de temporada

12

Pasta (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 del temps

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 (s/ou) a la napolitana

Pollastre arrebossat (s/ou) amb amanida

logurt ecològic

13

Amanida de pasta (s/ou)

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

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

Gall dindi planxa amb ceba i porro i amanida

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalus amb amanida

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida de pasta (s/ou)

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 (s/ou) italiana

Gall dindi planxa amb ceba i porro i amanida

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Gall de St. Pere planxa 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

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

13

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

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 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

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

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 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

18

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

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

Fruita permesa pelada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita permesa pelada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita permesa pelada

19

Salmorejo (tom.-s/pell-s/al·lèrg.)

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

Fruita permesa pelada

26

Amanida de llenties (tom.-s/pell)

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

Fruita permesa pelada

6

Macarrons a la napolitana

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

logurt ecològic

13

Humus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.)

Truita de carbassó i ceba amb tomàquet (s/pell)

Fruita permesa pelada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita permesa pelada

27

Gaspaxo (tom.-s/pell-s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita permesa pelada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita permesa pelada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires a l'andalus amb amanida i oli d'oliva

Fruita permesa pelada

21

Amanida de cigrons (tom.-s/pell)

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita permesa pelada

28

Amanida d'espíral (tom.-s/pell)

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita permesa pelada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita permesa pelada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.)

Fruita permesa pelada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida (tom.-s/pell)

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba 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

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruïta tolerada sense pell

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Trita de carbassó i ceba amb amanida(s/tom.)

Fruïta tolerada sense pell

14

Pasta integral amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida i oli

Fruïta tolerada sense pell

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb formatge

Fruïta tolerada sense pell

18

Amanidade pasta l(s/tom.)

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

Fruïta tolerada sense pell

19

Crema de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (s/tom.)

Fruïta tolerada sense pell

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruïta tolerada sense pell

21

Amanida de cigrons (s/tom.)

Pollastre rostit amb salsa de verdures

Fruïta tolerada sense pell

22

Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida (s/tom.)

logurt ecològic

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Fideus a la cassola amb magre de porc

Fruïta tolerada sense pell

26

Amanida de llenties (s/tom.)

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

Fruïta tolerada sense pell

27

Crema de verdures

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruïta tolerada sense pell

28

Amanida d'espirlals (s/tom.)

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruïta tolerada sense pell

29

Macarrons tres delícies de verdures

Trita de porro i ceba amb amanida (s/tom.)

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'all

Fruita de temporada i pa integral

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs integral a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada i pa integral

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada i pa integral

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada i pa integral

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada i pa integral

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons integrals a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Fruita de temporada i pa integral

13

Hummus amb torrades integrals

Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet

Fruita de temporada i pa integral

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada i pa integral

27

Gaspaxo amb crostons de pa integral

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada i pa integral

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada i pa integral

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalus amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada i pa integral

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre rostit amb salsa de verdures

Fruita de temporada i pa integral

28

Amanida de pasta integral

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada i pa integral

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada i pa integral

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures amb formatge

Fruita de temporada i pa integral

22

Espaguetis integrals italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada i pa integral

29

Arròs integral tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada i pa integral

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

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'alls

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella (halal) 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 (halal) rostit 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 (halal) 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

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

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita carbassó i ceba amb daus de tomàquet

Fruita de temporada

14

Amanida de llegum

Arròs amb salsa de tomàquet

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

Remenat d'ou amb carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo

Hamburguesa de cigrons 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

Arròs integral 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 patata amb vinagreta

Llenties saltades amb all i julivert

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

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

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

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

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

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 rostit 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/g)

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·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 rostit 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

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'alls

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 sense lactosa

13

Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet

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 a l'andalus amb amanida i vinagreta

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 verdures (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt sense lactosa

29

Arròs tres delícies de verdures

Trita 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/ou) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

13

Amanida de pasta (s/ou)

Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalus amb amanida

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'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo (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

Arròs amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/ou) italiana

Trita de farina de cigró amb ceba i porro i amanida

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

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

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

Bacallà al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

28

Amanida de pasta (s/ou)

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

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

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet

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'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

Pollastre rostit amb salsa de verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Trita 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

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.