



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

Remenat de carbassó i ceba amb daus de tomàquet

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinag. pera

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Macarrons amb bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Estofat de pollastre amb verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Remenat 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 a la romana amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre arrebossat 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

Ous durs amb salsa de tomàquet i 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

Crema de pastanaga

Lluç a la planxa amb tomàquet amanit

Fruita de temporada

18

Amanida de l'hort

Remenat d'ou amb tomàquet cirerol amb amanida

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

13

Pisto de verdures

Pollastre al forn amb patata panadera

Fruita de temporada

20

Arròs amb verdures i salsa de soja

Broquetes de gall dindi amb llit de ceba

Fruita de temporada

27

Faves a la catalana

Sardines a la planxa amb amanida del temps

logurt natural

14

Amanida grega

Cigrons amb espinacs

logurt natural

21

Crema de carbassa

Sipia a l'allet amb amanida del temps

Fruita de temporada

28

Mongeta tendra amb patata

Pollastre al curri amb daus de poma

Fruita de temporada

15

Torrades amb escalivada

Truita de patata i ceba

Fruita de temporada

22

Verdures al forn amb salsa romesco

Crepes salades

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

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere 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 a la romana 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

Remenat carbassó i ceba (ou ben cuit) amb tomàquet daus

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 arrebossat amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinag. pera

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Estofat de pollastre amb 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 a l'andalusa amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Macarrons amb bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

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

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Ous durs (ou ben cuit) amb s. tomàquet 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 (s/ou) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

13

Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

Gall dindi a la planxa amb amanida del temps

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

Macarrons (s/ou) amb bolonyesa de llenties (s/form.)

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere 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

Estofat de pollastre amb verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/ou) italiana

Truita 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 andalus amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

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

Pollastre arrebossat (s/ou) 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

Truita de farina de cigró amb s.tom., 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

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Fruita de temporada

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 a l'andalusa amb samfaina

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Lleties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Estofat de pollastre amb verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Remenat 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 lleties amb vinagreta

Lluç a la romana amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

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

Pollastre arrebossat 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

Ous durs amb s.tomàquet i 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

Llenties estofades

Fruita de temporada

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Remenat de carbassó i ceba amb daus de tomàquet

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Pollastre a la planxa amb amanida i vinagreta de pera

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Macarrons bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall dindi a la planxa amb carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Estofat de pollastre amb verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Remenat 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

Gall dindi planxa amb all i julivert i amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre arrebossat 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

Ous durs amb s.tomàquet i 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 (s/ou) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada (no kiwi)

13

Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

Gall dindi a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada (no kiwi)

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalus amb amanida

Fruita de temporada (no kiwi)

15

Crema de verdures d'aprofitament

Macarrons (s/ou) amb bolonyesa de llenties (s/form.)

Fruita de temporada (no kiwi)

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada (no kiwi)

19

Salmorejo (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada (no kiwi)

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada (no kiwi)

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Estofat de pollastre amb verdures

Fruita de temporada (no kiwi)

22

Espaguetis (s/ou) italiana

Lluç a la planxa 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 (no kiwi)

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç andalus amb amanida del temps

Fruita de temporada (no kiwi)

27

Gaspaxo (s/al·lèrg.)

Pollastre arrebossat (s/ou) amb patates fregides

Fruita de temporada (no kiwi)

28

Amanida de pasta (s/ou)

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada (no kiwi)

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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



11

Festa

12

Pasta amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere 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 (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç a la romana 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 (s/al·lèrg.) amb torrades(s/al·lèrg.)

Remenat 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 (s/al·lèrg.)

Pollastre arrebossat amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

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

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinag. pera

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Estofat de pollastre amb 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 a l'andalusa amb samfaina
Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Macarrons bolonyesa de llenties amb formatge

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Remenat de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Ous durs amb salsa de tomàquet i 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

Verdures del temps (100g coliflor-1R)- (1R formatge)

Gall de St. Pere al forn (60g-2R)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

25

Mongeta tendra (100g-1R)

Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

12

Mongeta tendra (100g-1R)

Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

19

Crema de carbassa (150g-1R)

Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

26

Carbassó a la planxa (150g-1R)- (1R formatge)

Lluç a la planxa (60g-2R)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Mongeta tendra (100g-1R)

Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

13

Tomàquet amanit (100g-1R)

Truita a la francesa (80g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

20

Mongeta tendra (100g-1R)- (1R formatge)

Lluç a la planxa (60g-2R)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

15

Tomàquet amanit (100g-1R)

Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

7

Tomàquet amanit (100g-1R)

Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

14

Carbassó a la planxa (150g-1R)- (1R formatge)

Maires a la planxa (60g-2R)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

21

Tomàquet amanit (100g-1R)

Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

28

Crema de carbassa (150g-1R)

Gall dindi planxa (50g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

8

Carbassó a la planxa (150g-1R)

Bacallà a la planxa (60g-2R)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

15

Crema de carbassa (150g-1R)

Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

22

Carbassó a la planxa (150g-1R)

Truita a la francesa (80g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

29

Verdures del temps (100g coliflor-1R)

Truita a la francesa (80g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

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 (90g arròs-2R)

Gall de St. Pere sobre llit de patata (75g pat.-1,5R)

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (20gr-1R)

25

Verdura tricolor (50g patata-1R)

Arròs a la cassola (135g arròs-3R) amb magre de porc

Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)

12

Cuscús (80g pasta-2R) amb verdures

Estofat de carn de porcs (50g patata-1R)

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)

19

Salmorejo de mongetes (75g de lleg.-1,5R)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb patata (75g pat.-1,5R)

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)

26

Amanida de llenties (100g llenties-2R)

Lluç romana amb patata caliu (75g pat.-1,5R)

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (20gr-1R)

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons (120g-3R) a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Gelat (1unitat-2R) - PA (20gr-1R)

13

Humus de mongetes (100g-2R) amb pa (30gr-1,5R)

Remenat carbassó i ceba amb daus de tomàquet

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*)

20

Mongeta tendra, patata i pastanaga (50g patata-1R)

Llenties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)

Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)

27

Gaspaxo amb pa (30gr-1,5R)

Pollastre arrebossat amb patates (45g-1,5R)

Fruita de temporada (2R - veure nota*) PA (20gr-1R)

7

Saltat de llenties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)

14

Arròs (135g arròs-3R) amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)

21

Amanida de cigrons (100g.lleg.-2R)

Estofat de pollastre i arròs integral (45g-1R)

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)

28

Amanida d'espivals (60g-1,5R)

Saltat de mongetes (100g-2R) amb verdures

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (20gr-1R)

8

Arròs (135g arròs-3R) amb all i alfàbrega fresca

Bacallà andalusa amb samfaina

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)

15

Crema de verdures (50g patata-1R)

Macarrons (120g-3R) bolonyesa vegetal i formatge

Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)

22

Espaguetis (120g-3R) italiana

Remenat de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic (1unitat-0,5R)-PA (40gr-2R)

29

Arròs (135g-3R) tres delícies de verures

Ous durs amb s.tomàquet i amanida del temps

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)

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

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre (halal) arrebossat amb amanida

Gelat

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà a l'andalusa amb samfaina

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

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

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

Estofat de pollastre (halal) amb verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Remenat 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 romana amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre (halal) arrebossat 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

Ous durs amb salsa de tomàquet i 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 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 romana 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

Remenat 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

Remenat 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'andalus amb amanida i vinagreta de pera

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 andalus amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Remenat de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Ous durs amb salsa de tomàquet 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

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

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

13

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

Remenat de 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

Macarrons (s/g) bolo. lleties (s/g) i formatge

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Gall de St. Pere 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

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

Fruita de temporada

21

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

Estofat de pollastre amb verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) italiana

Remenat 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(s/g)

Lluç romana (s/g) 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

Ous durs amb salsa de tomàquet 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

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 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 del temps

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Bacallà a la romana 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

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre arrebossat 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

Gall de St. Pere a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Estofat de pollastre amb 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 a l'andalusa amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Macarrons amb bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Remenat de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida del temps

logurt ecològic

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



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Remenat de 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 vinag. pera

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Macarrons amb bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida del temps

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

Estofat de pollastre amb verdures

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Remenat 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 romana amb amanida del temps

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Pollastre arrebossat 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

Ous durs amb salsa de tomàquet i 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.