



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

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida del temps

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques 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'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb formatge

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Trita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

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



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

12

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 alfàbrega

Truita d'albergínia amb cogombre amanit

Fruita de temporada

26

Amanida de tomàquet, mozzarella i alfàbrega

Albergínies farcides amb verdures i llegum

Fruita de temporada

6

Amanida de llegum

Salmó a la papillot amb pastanaga ratllada

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

7

Vichysoisse amb crostonets de pa

Conill al forn amb verdures

Fruita de temporada

14

Amanida grega

Cigrons amb espinacs

logurt natural

21

Crema de carbassa

Sípia 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

8

Guacamole amb nachos

Truita de formatge amb cogombre amanit

logurt natural

15

Torrades amb escalivada

Truita de patata i ceba

Fruita de temporada

22

Verdures al forn amb salsa romesco

Creps 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

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

12

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

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo (s/al·lèrg.)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties(s/g)

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons (s/g) a la napolitana

Pollastre arrebossat (s/g) amb amanida

Fruita de temporada

13

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

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

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

Fruita de temporada

27

Gaspatxo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

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

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

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

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

Fruita de temporada

21

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

Pollastre rostit amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida de pasta (s/g)

Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

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



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

18

Amanida d'arròs integral

Remenat d'ou amb carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

12

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

Estofat de carn 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

Llom a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

logurt ecològic

13

Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Gall dindi a la planxa 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

Gall dindi a la planxa amb amanida i vinagreta 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'espivals

Gall dindi a la planxa amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Llom a la planxa amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pollastre a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

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



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

18

Arròs bullit aromatitzat

Gall de St. Pere a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

25

Patata bullida i pastanaga

Llom a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

12

Pasta refinada bullida aromatitzada

Llom a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

19

Crema de pastanaga

Llom a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

26

Patata bullida amb oli

Lluç a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Pasta refinada bullida aromatitzada

Pollastre a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

13

Patata bullida amb oli

Truita francesa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

20

Patata bullida i pastanaga

Lluç a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

27

Crema de pastanaga

Pollastre a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

7

Patata bullida amb oli

Truita francesa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

14

Arròs bullit aromatitzat

Maires fresques a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

21

Patata bullida amb oli

Pollastre a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

28

Pasta refinada bullida aromatitzada

Gall dindi a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

8

Arròs bullit aromatitzat

Bacallà a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

15

Crema de pastanaga

Pollastre a la planxa

Compota de poma, plàtan madur o pera madura

22

Pasta refinada bullida aromatitzada

Truita francesa

logurt ecològic

29

Arròs bullit aromatitzat

Truita francesa

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

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Lluç a la planxa amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre rostit amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espivals

Gall dindi a la planxa amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pollastre a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

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



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

18

Amanida d'arròs integral (90g arròs-2R)

Gall de St. Pere al forn 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 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 al forn amb all i julivert i 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

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

Truita carbassó (30g pat.fregida-1R) amb 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

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

Pollastre a la planxa 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)

Pollastre amb s. verdures 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 al forn amb samfaina

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

15

Crema de verdures (75g patata-1,5R)

Pizza (60g massa-3R) bolo.vegetal i amanida

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

22

Espaguetis (120g-3R) italiana

Truita de bolets(30g pat.fregida-1R) i amanida

logurt ecològic (1unitat-0,5R)-PA (30gr-1,5R)

29

Arròs (90g-2R) amb pastanaga-

Truita de porro i patata (30g pat.fregida-1R) amb amanida

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

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

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre (halal) arrebossat amb amanida

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre (halal) al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre (halal) al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal 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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



11

Festa

18

Amanida d'arròs integral

Remenat d'ou amb carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

19

Salmorejo

Hamburguesa de cigrons a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de 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

Gelats

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspaxo amb crostons de pa

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Amanida de llegum

Arròs amb salsa de tomàquet

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arròs integral amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espírels

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Amanida de llegum

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

Iogurt 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

Amanida de pasta

Hummus de mongetes seques amb torrades

Fruita de temporada

14

Amanida de llegum

Arròs amb salsa de tomàquet

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza bolo.vegetal(s/formatge) amb amanida

Fruita de temporada

18

Amanida d'arròs integral

Mongetes seques amb carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

19

Salmorejo

Hamburguesa de llegum 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 farina de cigró amb ceba i porro i amanida

Fruita de temporada

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

Gaspatxo amb crostons de pa

Falafels 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 farina de cigró amb ceba i porro i amanida

Fruita de temporada

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



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

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

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

19

Salmorejo

Hamburguesa de cigrons a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons a la napolitana

Falafels amb amanida del temps

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita carbassó i ceba amb daus de tomàquet

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspatxo amb crostons de pa

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arròs integral amb daus de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

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



SETEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



11

Festa

18

Amanida d'arròs integral

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

12

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

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes (s/g)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties(s/g)

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

MENÚ DE BENVINGUDA

Macarrons (s/g) a la napolitana

Pollastre arrebossat (s/g) amb amanida

Gelats (s/g)

13

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

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

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

Fruita de temporada

27

Gaspatxo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

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

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

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

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

Fruita de temporada

21

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

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida de pasta (s/g)

Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

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

Fruita de temporada

22

Espaguetis (s/g) italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

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



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

18

Amanida d'arròs integral

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

Fruita de temporada

25

Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc

Fruita de temporada

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn 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

Fruita de temporada

13

Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

Truita 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

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

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

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

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

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

Fruita de temporada

22

Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

29

Arròs tres delícies de verdures

Truita de porro i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

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



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

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

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

Aquest curs, volem remarcar que:

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

Us convidem a treballar plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!!!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Festa

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

12

Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenties estofades

Fruita de temporada

19

Salmorejo de mongetes

Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

26

Amanida de llenties amb vinagreta

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps

Fruita de temporada

6

Macarrons a la napolitana

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Gelat

13

Hummus de mongetes seques amb torrades

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

Fruita de temporada

20

Mongeta, patata i pastanaga amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

27

Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada

7

Saltat de llenties, arròs integral i ceba

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam

Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinagreta

Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures

Fruita de temporada

28

Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

8

Arròs integral saltat amb all i alfàbrega fresca

Bacallà al forn amb samfaina

Fruita de temporada

15

Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal 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.

Benvolgudes famílies,

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

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

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

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



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats