



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

9
Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

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

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc
Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all
Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum
Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre al curri amb daus de carbassa
Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix fresc
Fruita de temporada

17
Hummus de mongetes seques amb torrades

Trita paisana amb amanida del temps
Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

31
Sopa de galets

Pollastre al forn amb patates fregides
Fruita de temporada i panellets

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida
Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de llegum
Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga
Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí
Fruita de temporada

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Trita de patata i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera
iogurt ecològic

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures
Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya de verdures i llegum
Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida
Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

9
Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

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

Fruita de temporada

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre al curri amb daus de carbassa

Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix fresc

Fruita de temporada

17
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita (ou ben cuit) paisana amb amanida

Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

31
Sopa de galets

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita de temporada i panellets

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de llegum

Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre rostit amb daus de carbassa

Fruita de temporada

25
Bleda. patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita (ou ben cuit) de patata amb amanida

Iogurt ecològic

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera

Iogurt ecològic

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya de verdures i llegum

Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida

Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana

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

Iogurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Amanida de cigrons

Macarrons a la napolitana

Fruita de temporada

9
Amanida d'arròs

Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

Fruita de temporada

16
Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada

Estofat de carn de vedella (halal)

Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre (halal) al curri amb daus de carbassa

Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix fresc

Fruita de temporada

17
Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

Trita de farina de cigró amb amanida del temps

Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Hamburg. de vedella (halal) planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

31
Sopa de galets

Pollastre (halal) al forn amb patates fregides

Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bol. de llegum (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga

Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Trita de farina de cigró amb amanida del temps

Fruita de temporada

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera

Fruita de temporada

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya (s/ou) de verdures i llegum

Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

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

Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana

Trita de farina de cigró amb bolets i amanida

Fruita de temporada

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Amanida de cigrons

Macarrons a la napolitana

Fruita de temporada

9
Amanida d'hortalisses

Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

Fruita de temporada

16
Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre al curri amb daus de carbassa

Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix fresc

Fruita de temporada

17
Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)

Pollastre a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

31
Sopa de galets

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bol. de llegum (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga

Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Trita de farina de cigró amb amanida del temps

Fruita de temporada

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera

Fruita de temporada

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya (s/ou) de verdures i llegum

Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

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

Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana

Trita de farina de cigró amb bolets i amanida

Fruita de temporada

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Amanida de cigrons

Macarrons a la napolitana

Fruita de temporada

9
Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre al curri amb daus de carbassa

Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix fresc

Fruita de temporada

17
Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.)

Truita paisana amb amanida del temps

Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

31
Sopa de galets

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bol. de llegum (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Cigrons saltats amb daus de pastanaga

Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera

logurt ecològic

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya de verdures i llegum

Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

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

Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Macarrons a la napolitana

Gall dindi a la planxa amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

9
Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Fruita de temporada

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus
Estofat de carn de porc
Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta
Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all
Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega
Arròs integral amb verdures i carn
Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre al forn amb daus de carbassa
Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma
Fideuada de peix fresc
Fruita de temporada

17
Crema de verdures amb crostons
Trita paisana amb amanida del temps
Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa
Llom a la planxa amb patata caliu
Fruita de temporada

31
Sopa de galets
Pollastre al forn amb patates fregides
Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida
Fruita de temporada

11
Crema de carbassó
Pastís de patata amb bolonyesa de carn
Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot
Llom a la planxa amb daus de pastanaga
Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert
Llenguadina andalusa amb arròs i toc de comí
Fruita de temporada

DIJOUS

5
Amanida de l'hort amb vinagreta de pebrot

Trita de patata i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

12
Festa

19
Arròs amb salsa de remolatxa
Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera
iogurt ecològic

26
Patates estofades
Gall dindi a la planxa amb daus de verdures
Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros
Llenguadina andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada

13
Festa

20
Crema de verdures d'aprofitament
Pizza de verdures (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana
Trita de bolets i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita permesa pelada (no préssec)

9
Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

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

Fruita permesa pelada (no préssec)

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita permesa pelada (no préssec)

23
Amanida d'arròs (tom.- s/pell) amb oli d'oliva

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita permesa pelada (no préssec)

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita permesa pelada (no préssec)

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre al curri amb daus de carbassa

Fruita permesa pelada (no préssec)

10
Amanida de l'hort (tom.- s/pell) i oli d'oliva

Fideuada de peix fresc

Fruita permesa pelada (no préssec)

17
Hummus de mongetes seques amb torrades

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

Fruita permesa pelada (no préssec)

24
Crema de moniato i carbassa

Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques

Fruita permesa pelada (no préssec)

31
Sopa de galets

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita permesa pelada (no préssec)

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida (tom.- s/pell)

Fruita permesa pelada (no préssec)

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de llegum

Fruita permesa pelada (no préssec)

18
Amanida patata amb oli d'oliva

Pollastre rostit amb daus de carbassa

Fruita permesa pelada (no préssec)

25
Bleda. patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita permesa pelada (no préssec)

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes amb oli d'oliva (tom.- s/pell)

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

Iogurt ecològic

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida amb oli d'oliva

Iogurt ecològic

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita permesa pelada (no préssec)

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya de verdures i llegum

Fruita permesa pelada (no préssec)

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

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

Fruita permesa pelada (no préssec)

27
Espaguetis italiana

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

Iogurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Amanida de cigrons

Macarrons a la napolitana

Fruita de temporada (no préssec)

9
Amanida d'hortalisses

Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

Fruita de temporada (no préssec)

16
Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada (no préssec)

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita de temporada (no préssec)

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita de temporada (no préssec)

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre al curri amb daus de carbassa

Fruita de temporada (no préssec)

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix fresc

Fruita de temporada (no préssec)

17
Hummus de mongetes amb torrades (s/al·lèrg.)

Pollastre a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada (no préssec)

24
Crema de moniato i carbassa

Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada (no préssec)

31
Sopa de galets

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita (no préssec) i postres dolces (s/al·lèrg.)

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada (no préssec)

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de llegum (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada (no préssec)

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga

Fruita de temporada (no préssec)

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada (no préssec)

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Gall dindi a la planxa amb amanida

logurt ecològic

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera

logurt ecològic

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada (no préssec)

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya de verdures i llegum (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada (no préssec)

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

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

Fruita de temporada (no préssec)

27
Amanida de llegum

Espaguetis italiana

logurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Macarrons a la napolitana

Gall dindi a la planxa amb salsa de iogurt i enciam
Fruita (no poma, no plàtan)

9
Saltat de pasta integral amb ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Fruita (no poma, no plàtan)

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc
Fruita (no poma, no plàtan)

23
Amanida de pasta amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all
Fruita (no poma, no plàtan)

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Pasta integral amb verdures i carn
Fruita (no poma, no plàtan)

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre al forn amb daus de carbassa
Fruita (no poma, no plàtan)

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix fresc
Fruita (no poma, no plàtan)

17
Crema de verdures amb crostons

Trita paisana amb amanida del temps
Fruita (no poma, no plàtan)

24
Crema de moniato i carbassa

Llom a la planxa amb patata caliu
Fruita (no poma, no plàtan)

31
Sopa de galets

Pollastre al forn amb patates fregides
Fruita (no poma, no plàtan)

DIMECRES

4
Pasta integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida
Fruita (no poma, no plàtan)

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de carn
Fruita (no poma, no plàtan)

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Llom a la planxa amb daus de pastanaga
Fruita (no poma, no plàtan)

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenguadina andalusa amb arròs i toc de comí
Fruita (no poma, no plàtan)

DIJOUS

5
Amanida de l'hort amb vinagreta de pebrot

Trita de patata i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

12

19
Pasta integral amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera
iogurt ecològic

26
Patates estofades

Gall dindi a la planxa amb daus de verdures
Fruita (no poma, no plàtan)

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenguadina andalusa amb amanida del temps
Fruita (no poma, no plàtan)

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de verdures (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita (no poma, no plàtan)

27
Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Amanida de cigrons

Macarrons a la napolitana

Fruita de temporada

9
Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de verdures i llegum

Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre (s/pell) al curri amb daus de carbassa

Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de verdures i llegum

Fruita de temporada

17
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita francesa amb amanida del temps

Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Llom a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

31
Sopa de galets

Pollastre (s/pell) al forn amb patata caliu

Fruita de temporada

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de llegum

Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga

Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

DIJOURS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita francesa amb amanida del temps

logurt ecològic

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires al forn amb amanida i vinagreta de pera

logurt ecològic

26
Amanida d'arròs

Cigrons guisats

Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya de verdures i llegum

Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida

Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

9
Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

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

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn vedella halal
Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all
Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum
Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Pollastre (halal) al curri amb daus de carbassa
Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix fresc
Fruita de temporada

17
Hummus de mongetes seques amb torrades

Trita paisana amb amanida del temps
Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Hamburguesa vedella (halal) planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

31
Sopa de galets

Pollastre al forn (halal) amb patates fregides
Fruita de temporada i panellets

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida
Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de llegum
Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga
Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí
Fruita de temporada

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Trita de patata i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera
iogurt ecològic

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures
Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya de verdures i llegum
Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida
Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

9
Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de verdures i llegum

Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Falafels amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Remenat d'ou amb carbassa i amanida del temps

Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de verdures i llegum

Fruita de temporada

17
Hummus de mongetes seques amb torrades

Trita paisana amb amanida del temps

Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

31
Sopa de galets

Falafels amb patates fregides

Fruita de temporada i panellets

DIMECRES

4
Amanida de cigrons

Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de llegum

Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga

Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Trita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Remenat d'ou amb amanida i vinagreta de pera

Iogurt ecològic

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya de verdures i llegum

Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida

Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

9
Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de verdures i llegum

Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita de temporada

DIMARTS

3
Crema de pastanaga

Remenat d'ou amb daus de carbassa

Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix fresc

Fruita de temporada

17
Hummus de mongetes seques amb torrades

Trita paisana amb amanida del temps

Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

31
Sopa de galets

Falafels amb patates fregides

Fruita de temporada i panellets

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de llegum

Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga

Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

Llenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

DIJOUS

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Trita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

12

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera

Iogurt ecològic

26
Cigrons guisats

Arancini d'espínacs amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya de verdures i llegum

Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida

Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana

Trita de bolets i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

2
Macarrons amb tomàquet natural
Gall dindi a la planxa amb enciam
Fruita tolerada o logurt natural

9
Saltat d'arròs integral (s/ceba) i cibulet
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet natural i enciam
Fruita tolerada o logurt natural

16
Cuscús amb oli d'oliva
Llom a la planxa amb amanida tolerada
Fruita tolerada o logurt natural

23
Arròs amb oli d'oliva
Gall de St.Pere al forn amb enciam
Fruita tolerada o logurt natural

30
Verdura tolerada
Llom a la planxa amb arròs blanc
Fruita tolerada o logurt natural

DIMARTS

3
Crema de carbassó (s/ceba)
Pollastre al forn amb daus de patata
Fruita tolerada o logurt natural

10
Amanida de l'hort amb oli d'oliva
Gall de sant pere al forn amb arròs blanc
Fruita tolerada o logurt natural

17
Crema de verdures tolerades amb crostons
Trita de patata amb amanida tolerada
Fruita tolerada o logurt natural

24
Crema de verdures tolerades
Llom a la planxa amb patata caliu
Fruita tolerada o logurt natural

31
Sopa de galets
Pollastre al forn amb patates fregides
Fruita tolerada o logurt natural

DIMECRES

4
Arròs integral amb carbassó
Lluç al forn amb amanida tolerada
Fruita tolerada o logurt natural

11
Crema de carbassó (s/ceba)
Llom a la planxa amb patata bullida
Fruita tolerada o logurt natural

18
Patata bullida amb oli d'oliva
Llom a la planxa amb amanida del temps
Fruita tolerada o logurt natural

25
Bleda i patata bullida
Llenguadina andalusa amb arròs i toc de comí
Fruita tolerada o logurt natural

DIJOUS

5
Amanida d'hortalisses permeses
Trita de patata (s/ceba) amb amanida tolerada
Fruita tolerada o logurt natural

12

19
Arròs amb oli d'oliva
Maires fresques andalusa amb amanida tolerada
Fruita tolerada o logurt natural

26
Patates amb oli d'oliva
Gall dindi a la planxa amb daus de carbassó
Fruita tolerada o logurt natural

DIVENDRES

6
Verdura tolerada
Llenguadina andalusa amb amanida tolerada
Fruita tolerada o logurt natural

13

20
Crema de verdures permeses
Pizza de verdures (s/al·lèrg.) amb amanida tolerada
Fruita tolerada o logurt natural

27
Espaguetis amb tomàquet natural
Trita de bolets (s/ceba) amb amanida tolerada
Fruita tolerada o logurt natural

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2 Amanida de cigrons (s/g) Macarrons (s/g) a la napolitana Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de carbassa Fruita de temporada	4 Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga. Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	5 Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	6 Verdura de temporada amb oli de porros Lasanya (s/g) de verdures i carn (s/g) Fruita de temporada
9 Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	10 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma Fideuada (s/g) de peix fresc Fruita de temporada	11 Crema de carbassó Pastís de patata amb bolonyesa de carn Fruita de temporada	12 13 Festa	
16 Pasta (s/g) amb verdures de temporada Estofat de carn de porc Fruita de temporada	17 Hummus de mongetes (s/g) amb torrades (s/g) Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga Fruita de temporada	19 Arròs amb salsa de remolatxa Maires fresques andalusa (s/g) amb amanida i vinagreta logurt ecològic	20 Crema de verdures d'aprofitament Pizza (s/g) de verdures amb amanida Fruita de temporada
23 Amanida d'arròs amb vinagreta Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all Fruita de temporada	24 Crema de moniato i carbassa Hamburg. de vedella planxa amb monget. sequ. (s/g) Fruita de temporada	25 Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Amanida d'arròs integral Cigrons (s/g) guisats Fruita de temporada	27 Espaguetis (s/g) italiana Truita de bolets i ceba amb amanida del temps logurt ecològic
30 Verdura tricolor amb oli d'afàbrega Arròs integral amb verdures i llegum Fruita de temporada	31 Sopa de pasta (s/g) Pollastre al forn amb patates fregides Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



2
Amanida de cigrons (s/g)

Macarrons (s/g) a la napolitana

Fruita de temporada

9
Saltat de llenties (s/g), arròs, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

16
Pasta (s/g) amb verdures de temporada

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta

Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all

Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega

Arròs integral amb verdures i llegum

Fruita de temporada

3
Crema de pastanaga

Pollastre al curri amb daus de carbassa

Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada (s/g) de peix fresc

Fruita de temporada

17
Hummus de mongetes (s/g) amb torrades (s/g)

Truita paisana amb amanida del temps

Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa

Hamburguesa de vedella planxa amb mongetes seques (s/g)

Fruita de temporada

31
Sopa de pasta (s/g)

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Pastís de patata amb bolonyesa de carn

Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga

Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert

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

Fruita de temporada

5
Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

12

Festa

19
Arròs amb salsa de remolatxa

Maires fresques andalusa (s/g) amb amanida i vinagreta

logurt ecològic

26
Amanida d'arròs integral

Cigrons (s/g) guisats

Fruita de temporada

6
Verdura de temporada amb oli de porros

Lasanya (s/g) de verdures i llegum (s/g)

Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza (s/g) de verdures amb amanida

Fruita de temporada

27
Espaguetis (s/g) italiana

Truita de bolets i ceba amb amanida del temps

logurt ecològic

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



2 Macarrons a la napolitana Falafels amb enciam (s/iogurt) Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de carbassa Fruita de temporada	4 Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga. Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	5 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt sense lactosa	6 Verdura de temporada amb oli de porros Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
9 Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	10 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	11 Crema de carbassó Pastís de patata amb bolonyesa de llegum Fruita de temporada	12 13 Festa	
16 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada	17 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga Fruita de temporada	19 Arròs amb salsa de remolatxa Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt sense lactosa	20 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida Fruita de temporada
23 Amanida d'arròs amb vinagreta Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'all Fruita de temporada	24 Crema de moniato i carbassa Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	26 Cigrons guisats Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	27 Espaguetis italiana Truita de bolets i ceba amb amanida del temps logurt sense lactosa
30 Verdura tricolor amb oli d'afàbrega Arròs integral amb verdures i llegum Fruita de temporada	31 Sopa de galets Pollastre al forn amb patates fregides Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



2
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

9
Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Fruita de temporada

16
Cuscús amb verdures de temporada a daus
Estofat de carn de porc
Fruita de temporada

23
Amanida d'arròs amb vinagreta
Pollastre al forn amb daus de pastanaga i oli d'all
Fruita de temporada

30
Verdura tricolor amb oli d'afàbrega
Arròs integral amb verdures i llegum
Fruita de temporada

3
Crema de pastanaga
Pollastre al curri amb daus de carbassa
Fruita de temporada

10
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma
Fideuada de verdures i llegum
Fruita de temporada

17
Hummus de mongetes seques amb torrades
Trita paisana amb amanida del temps
Fruita de temporada

24
Crema de moniato i carbassa
Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

31
Sopa de galets
Pollastre al forn amb patates fregides
Fruita de temporada i panellets

4
Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga.
Gall dindi al forn amb saltat de porro i amanida
Fruita de temporada

11
Crema de carbassó
Pastís de patata amb bolonyesa de llegum
Fruita de temporada

18
Amanida patata amb vinagreta de pebrot
Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga
Fruita de temporada

25
Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert
Llenties estofades amb arròs i toc de comí
Fruita de temporada

5
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

12

19
Amanida de llegum amb vinagreta de pera
Arròs amb salsa de remolatxa
iogurt ecològic

26
Cigrons guisats
Arancini d'espínacs amb daus de verdures
Fruita de temporada

6
Verdura de temporada amb oli de porros
Lasanya de verdures i llegum
Fruita de temporada

13

20
Crema de verdures d'aprofitament
Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida
Fruita de temporada

27
Espaguetis italiana
Trita de bolets i ceba amb amanida del temps
iogurt ecològic

Festa

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.



OCTUBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Compromís amb el desenvolupament sostenible

Ara fa un any us dèiem que havíem creat l'equip de treball que havia d'impulsar l'elaboració del **pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

De la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària amb els que hem treballat colze a colze, després de moltes sessions de treball i recollida de dades, aquest mes d'octubre presentarem el nostre primer pla, un document viu, que s'haurà de revalidar cada any i amb quatre objectius ben clars que comunicarem pròximament. Sí! Ho hem aconseguit!!

Els equips de cuina i monitoratge de l'escola tindran, un cop més, un paper central en aquesta nova etapa d'implementació del pla i els volem agrair per endavant aquesta implicació.

Estem convençuts que s'obre una nova etapa molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.

Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació **per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables**.



2 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de carbassa Fruita de temporada	4 Arròs integral amb carbassó, albergínia, pastga. Lluç al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	5 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	6 Verdura de temporada amb oli de porros Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
9 Saltat de llenties, arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	10 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	11 Crema de carbassó Pastís de patata amb bolonyesa de llegum Fruita de temporada	12 13 Festa	
16 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de vedella Fruita de temporada	17 Hummus de mongetes seques amb torrades Trita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa de cigrons amb daus de pastanaga Fruita de temporada	19 Arròs amb salsa de remolatxa Maires fresques andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	20 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida Fruita de temporada
23 Amanida d'arròs amb vinagreta Gall de St. Pere al forn amb daus de pastanaga i oli d'alls Fruita de temporada	24 Crema de moniato i carbassa Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	25 Bleda, patata i pastanaga amb all i julivert Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	26 Cigrons guisats Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	27 Espaguetis italiana Trita de bolets i ceba amb amanida del temps logurt ecològic
30 Verdura tricolor amb oli d'afàbrega Arròs integral amb verdures i llegum Fruita de temporada	31 Sopa de galets Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada i panellets			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar 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.

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