

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

**17**  
Gaspatxo amb cruditès

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

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

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

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

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Pollastre al forn amb patates fregides  
Gelats

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Amanida de lleties (s/g)

Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form..)  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties (s/g) amb arròs in., ceba i cibulet  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**17**  
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités  
Pizza (s/g) de pernil dolç i amanida (s/form..)  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**11**  
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus (s/form..)  
Lleng. a l'andalus (s/al.) amb am. del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)  
Trita de carbassó i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca  
Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó  
Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn (s/form..)  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot  
Trita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
Maires fresq. a l'andalus (s/al.) amb am. i vinag., pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga  
Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata  
Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral (s/g) amb vinagreta i (s/form..)  
Poll. al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana

Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam  
Fruita de temporada (no mango)

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada (no mango)

**17**  
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités  
Pizza de pernil dolç amb amanida del temps  
Fruita de temporada (no mango)

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada (no mango)

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus  
Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades (s/al·lèrg.)  
Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert  
Fruita de temporada (no mango)

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Gall dindi al forn amb saltat de porro i amanida  
Fruita de temporada (no mango)

**12**  
Crema de carbassó  
Macarrons amb bolonyesa de carn  
Fruita de temporada (no mango)

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata  
Llom al forn amb puré de poma  
Fruita de temporada (no mango)

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  
Pollastre al forn amb amanida del temps  
Fruita de temporada (no mango)

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida i vinag., pera  
Macedònia de fruites (no mango)

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada (no mango)

**14**  
Amanida de patata  
Llom planxa amb amanida del temps  
Fruita de temporada (no mango)

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta  
Pollastre al forn amb patates fregides  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana

Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

**17**  
Gaspatxo amb cruditès

Pizza de pernil dolç amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

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

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

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

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Poll. rostit amb herbes provençals i am. del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Llom planxa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Pollastre al forn amb patates fregides  
Gelats

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

<b>3</b> Pasta refinada bullida aromatitzada  Gall dindi planxa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>4</b> Crema de pastanaga  Pollastre al forn  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>5</b> Arròs bullit aromatitzat  Lluç al forn  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>6</b> Patata bullida amb oli d'oliva  Truita francesa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>7</b> Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva  Llom planxa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn
<b>10</b> Arròs bullit aromatitzat  Truita francesa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>11</b> Pasta refinada bullida aromatitzada  Llenguadina a la planxa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>12</b> Crema de pastanaga  Llom planxa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>13</b> Arròs bullit aromatitzat  Pollastre al forn  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>14</b> Patata bullida amb oli d'oliva  Gall dindi planxa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn
<b>17</b> Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva  Gall dindi planxa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>18</b> Patata bullida amb oli d'oliva  Truita francesa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>19</b> Crema de pastanaga  Llom planxa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>20</b> Arròs bullit aromatitzat  Lluç planxa  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	<b>21</b> <b>FI DE CURS</b> Pasta refinada bullida aromatitzada  Pollastre al forn  Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons (100g-2,5R) a la napolitana

Falafels (3un.-1,5R) amb salsa de iogurt i enciam

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

**10**  
Saltat de lleties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada (1R - veure nota\*) - PA (40gr-2R)

**17**  
Crema de verdures de temp., (100g pat.-2R)

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

Fruita de temporada (1R - veure nota\*) - NO PA

**4**  
Crema de verdures de temp., (100g pat.-2R)

Pollastre al curri amb amanida i arròs (45g-1R)

Fruita de temporada (1R - veure nota\*) - PA (40gr-2R)

**11**  
Cuscús (112,5g-2,5R) amb verd. de temporada  
Lleug. a l'andalusa amb am. i arròs (45g-1R)

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

**18**  
Hummus de cigrons (100g-2R) amb pa (20gr-1R)

Truita de carb. (30g pat.freg.-1R) tom., all i julivert

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

**5**  
Arròs (135g-3R) amb carbassó, albg., i oli d'alf.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada (1R - veure nota\*) - PA (40gr-2R)

**12**  
Crema de carbassó (50g pat.-1R)

Macarrons (120g-3R) amb bolonyesa de carn

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

**19**  
Carbassó i patata (100g patata-2R)

Llom al forn amb enciams variats i arròs (45g-1R)

Fruita de temporada (1R - veure nota\*) - PA (40gr-2R)

**6**  
Empedrat de mongetes (125g-2,5R)

Truita de pat. i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida

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

**13**  
Arròs (135g-3R) saltat amb all i alf., fresca

Poll. rostit amb herbes provençals i am. del temps

Fruita de temporada (1R - veure nota\*) - PA (40gr-2R)

**20**  
Arròs (135g-3R) amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera

Macedònia de fruites (1R - veure nota\*) - PA (40gr-2R)

**7**  
Mongeta tendra i patata (100g patata-2R)

Hamburguesa de vedella amb pat.caliu (50g-1R) i enciam

Fruita de temporada (1R - veure nota\*) - PA (40gr-2R)

**14**  
Amanida de patata (50g pat.-1R)

Cigrons (100g lleg.-2R) sortits de l'olla

Fruita de temporada (1R - veure nota\*) - PA (40gr-2R)

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral (120g-3R) (s/vinagreta)

Pollastre al forn amb patates fregides (30g pat.freg.-1R)

Iogurt nat. amb sucre (1R) - PA (20gr-1R)

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

**Un curs més treballant plegats!**

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

**17**  
Gaspatxo amb cruditès

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

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

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

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

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre (halal)  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Poll. (halal) rostit amb herbes provençals i am. del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Pollastre (halal) al forn amb patates fregides  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

**17**  
Gaspatxo amb cruditès

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Lleties estofades amb toc de curri  
Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Falafels amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

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

**5**  
Amanida de llegum

Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de lleties  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa vegetal amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Lleties estofades amb toc de curri  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Falafels amb patates fregides  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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 per 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.



**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

L'AIGUA  
ÉS VIDA

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana (s/form..)

Falafels amb enciam (s/s.iogurt)  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Truita de farina de cigró amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**17**  
Gaspatxo amb cruditès

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

**4**  
Salmorejo

Lleties estofades amb toc de curri  
Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Falafels amb amanida del temps (s/s.iogurt)  
Fruita de temporada

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de farina de cigró amb daus de tom.,all i julivert  
Fruita de temporada

**5**  
Amanida de llegum

Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de lleties (s/form..)  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa vegetal amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de farina de cigró amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Lleties estofades amb toc de curri  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta (s/form..)

Falafels amb patates fregides (s/s.iogurt)  
Fruita de temporada

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

L'AIGUA  
ÉS VIDA

**iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Cuscús amb verdures

Sardines amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**10**  
Albergínia farcida de verdures al forn  
Salmó a la taronja  
Fruita de temporada

**17**  
Arròs tres delícies

Calamars a la romana amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida de cigrons

Truita francesa amb xampinyons  
Fruita de temporada

**11**  
Sopa de fideus  
Gall dindi amb daus amb ceba  
Fruita de temporada

**18**  
Crema de pastanaga

Llom a la planxa amb ceba  
iogurt ecològic

**5**  
Amanida d'hortalises

Llom a la planxa amb tomàquet amanit  
Fruita de temporada

**12**  
Bròquil amb patata  
Hamburguesa de cigrons  
Fruita de temporada

**19**  
Pasta amb verdures i formatge gratinat

Falafels amb salsa de iogurt  
Fruita de temporada

**6**  
Pasta amb verdures i formatge gratinat

Aletes de pollastre amb carbassó planxa  
Fruita de temporada

**13**  
Crema de porro i nap

Sípia a la planxa amb ceba i tomàquet  
iogurt ecològic

**20**  
Mongeta blanca amb pernil

Truita d'espínacs  
Fruita de temporada

**7**  
Vichysoisse

Rap al forn amb ceba  
Fruita de temporada

**14**  
Raviolis de carn

Remenat d'ou amb verdures saltajades  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Salmorejo

Lluç al forn amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

***Un curs més treballant plegats!***

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**logurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

**17**  
Gaspatxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Lleties estofades amb toc de curri  
Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

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

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

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

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de lleties  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa vegetal amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Lluç rostit amb herbes provençals i am. del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Falafels amb patates fregides  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

**Un curs més treballant plegats!**

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Amanida de lleties (s/g)

Macarrons (s/g) a la napolitana  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties (s/g) amb arròs in., ceba i cibulet  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**17**  
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités  
Pizza (s/g) de pernil dolç i formatge amb amanida  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**11**  
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus  
Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb am. del temps  
iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)  
Truita de carb. i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca  
Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó  
Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot  
Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
Maires fresq. a l'andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga  
Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata  
Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral (s/g) amb vinagreta  
Poll. al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

**Un curs més treballant plegats!**

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana (s/form..)  
  
Falafels amb enciams variats  
  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
  
Fruita de temporada

**17**  
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités  
  
Pizza de bolo., vegetal amb amanida (s/form..)  
  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus  
  
Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb am. del temps  
  
iogurt sense lactosa

**18**  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)  
  
Truita de carbassó i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert  
  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca  
  
Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida  
  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó  
  
Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)  
  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata  
  
Llom al forn (s/al.) amb puré de poma  
  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  
  
Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida  
  
iogurt sense lactosa

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
  
Maires fres. a l'andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera  
  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga  
  
Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta (s/form..)  
  
Poll. al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)  
  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana (s/form..)  
  
Falafels amb enciams variats  
  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
  
Fruita de temporada

**17**  
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités  
  
Pizza de bolo., vegetal amb amanida (s/form..)  
  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus  
  
Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb am. del temps  
  
Fruita de temporada

**18**  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)  
  
Truita de carbassó i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert  
  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca  
  
Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida  
  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó  
  
Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)  
  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata  
  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma  
  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  
  
Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida  
  
Fruita de temporada

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
  
Maires fresq. a l'andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera  
  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga  
  
Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta (s/form..)  
  
Poll. al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)  
  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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 per 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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa menja actua!**

**L'AIGUA ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

**17**  
Gaspatxo amb cruditès

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

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

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

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

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa de vedella amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Pollastre al forn amb patates fregides  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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 per 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**