



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alfàrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures (mongeta, pastanaga, i ceba)</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9</p> <p>Vichyssoise</p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet persillé</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Rap al forn amb ceba pebrot</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12</p> <p>Espirals saltats amb verdures</p> <p>Sardines al forn tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Escalivada amb llit de patata</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb enciams variats</p> <p>logurt natural</p>
	<p>16</p> <p>Empedrat de mongetes</p> <p>Sípia a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>17</p> <p>Cuscús amb verdures</p> <p>Ous durs amb salsa tomàquet i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Graellada de verdures</p> <p>Hamburguesa d'arròs i lleties amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Salmorejo</p> <p>Aletes de pollastre adobades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Albergínia farcida</p> <p>Brotxeta de gall dindi amb ceba i pebrot</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Torrada amb tomàquet, formatge tendre i orenga</p> <p>Truita a la francesa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Sopa de meló amb menta</p> <p>Pnilets a forn amb daus de patata</p> <p>logurt natural</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Gaspatxo amb rostes de pa</p> <p>Rap a la cassola</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Amanida d'espivals</p> <p>Salmó a la taronja amb daus de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>					



Bon curs per a totes i tots!
Endavant!



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita (ou ben cuit) de bolets i ceba amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita (ou ben cuit) de porro i ceba amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita (ou ben cuit) de patata i ceba amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.

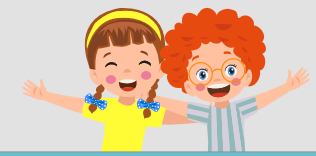


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre (halal) arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburg. vedella (halal) planxa amb mong., seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tom., i alf., fresca</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre (halal) al forn, amb daus de tom., i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Saltat d' arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Lleties estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tom., i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p>	<p>23</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn, amb daus de tom., i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>30</p> <p>Saltat d' arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Lleties estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>					



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn (s/al·lèrg.) amb all i julivert amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>					



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn (s/al·lèrg.) amb all i julivert amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.

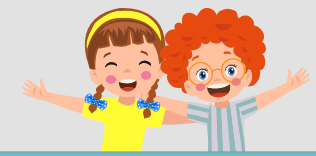


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.,) amb amanida</p> <p>logurt</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Pollastre planxa amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida pasta amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p>	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de tom., i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>30</p> <p>Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Iogurt</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truïta de bolets i ceba (ou ben cuit) amb amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures (mongeta, pastanaga, i ceba)</p> <p>Truïta de porro i ceba (ou ben cuit) amb amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastaga, i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truïta de patata i ceba (ou ben cuit) amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>
	<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tom., i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/pell) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/pell) , amb daus de tom.,i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Saltat d' arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Lleties estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tom., i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
	<p>23</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn, amb daus de tom.,i ceba</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>26</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
	<p>30</p> <p>Saltat d' arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Lleties estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.,) amb amanida</p> <p>logurt</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Llom a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Pollastre planxa amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>13</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.,) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus integrals a la cassola amb carn</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>17</p> <p>Amanida pasta integral amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Pasta int., amb verd., de temporada a daus</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.,) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>20</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>		<p>25</p> <p>Pasta int., amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>26</p> <p>Amanida de pasta integral</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.,) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>
<p>30</p> <p>Pasta int., amb verd., de temporada a daus</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana (s/form..)</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Llom a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn (s/pell) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana (s/form..)</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/pell) amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis (p.ref) amb oli i orenga</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>10</p> <p>Crema d'espínacs (s/ceba)</p> <p>Llom planxa amb enciams i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs (arròs, cogombre, oli i orenga)</p> <p>Truita de bolets (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>16</p> <p>Espinacs i patata bullida</p> <p>Gall dindi planxa amb arròs blanc</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Amanida de pasta (pasta, oli i orenga)</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>logurt natural sense sucre</p>		<p>18</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Bacallà forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb oli i alf.,fresca</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb oli i alf.,fresca</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Crema d'espínacs (s/ceba)</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Arròs blanc amb oli i orenga</p> <p>Peix fresc al forn amb enciams i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Amanida de pasta (pasta, oli i orenga)</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>27</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Llom al forn amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>30</p> <p>Amanida d'arròs (arròs, cogombre, oli i orenga)</p> <p>Remenat d'ou amb bolets (s/ceba) i enciam</p> <p>logurt natural sense sucre</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburg. vedella (halal) a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de patata amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Llenties estofades amb toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Amanida de llegum</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.

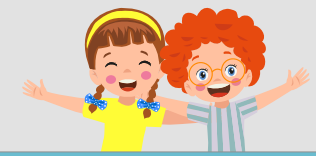


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de patata amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Llenties estofades amb toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis (p.ref) amb s.tom., natural</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Crema d'espínacs (s/ceba)</p> <p>Llom planxa amb enciams i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs (arròs, cogombre, oli i orenga)</p> <p>Truita de bolets (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	
	<p>16</p> <p>Espinacs i patata bullida</p> <p>Gall dindi planxa amb arròs blanc</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>17</p> <p>Amanida de pasta (pasta, oli i orenga)</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>		<p>18</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Bacallà forn amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb oli i alf.,fresca</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>20</p> <p>Espirals (p.ref) amb s.tom., natural</p> <p>Llom planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb s.tom., natural</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Crema d'espínacs (s/ceba) natural</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>		<p>25</p> <p>Arròs blanc amb oli i orenga</p> <p>Peix fresc al forn amb enciams i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>26</p> <p>Amanida de pasta (pasta, oli i orenga)</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>27</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Llom al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
<p>30</p> <p>Amanida d'arròs (arròs, cogombre, oli i orenga)</p> <p>Remenat d'ou amb amb s.tom.,nat. (s/ceba) i enciam</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis (s/g) italiana</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Gelat (s/g)</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburg. de vedella planxa amb mong., seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Pollastre planxa amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta (s/g)</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de pasta (s/g) amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Pasta (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons (s/g) a la napolitana</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn, amb daus de tom.,i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat (s/g) de mongetes i vinagreta de pebrot (s/g)</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis (s/g) italiana</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Gelat (s/g)</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburg. de vedella planxa amb mong., seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandong. de llenties (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta (s/g)</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties (s/g) amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Pasta (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Amanida de llenties (s/g)</p> <p>Macarrons (s/g) a la napolitana</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn, amb daus de tom., i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat (s/g) de mongetes i vinagreta de pebrot (s/g)</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Saltat de llenties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet (s/ form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn, daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou (s/al·lèrg.) amb salsa de tom., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.

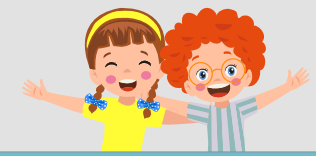


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo</p> <p>Gall dindi forn amb all i julivert amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Amanida de llegum</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>				



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25</p> <p>Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>						



**Bon curs per a totes i tots!
Endavant!**

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