



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 Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps Gelats</p>	<p>10 Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <h1 style="text-align: center;">Festa</h1>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt ecològic</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p>25 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
	<p>30 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Plàtan amb xocolata</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 Vichyssoise</p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet persillé</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 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 Espirals saltats amb verdures</p> <p>Sardines al forn tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Escalivada amb llit de patata</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb enciams variats</p> <p>logurt natural</p>
	<p>16 Empedrat de mongetes</p> <p>Sípia a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>17 Cuscús amb verdures</p> <p>Ous durs amb salsa tomàquet i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Salmorejo</p> <p>Hamburguesa d'arròs i lleties amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Graellada de verdures</p> <p>Aletes de pollastre adobades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Albergínia farcida</p> <p>Brotxeta de gall dindi amb ceba i pebrot</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23 Torrada amb tomàquet, formatge tendre i orenga</p> <p>Truita a la francesa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de l'hort</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Sopa de meló amb menta</p> <p>Pernilets a forn amb daus de patata</p> <p>logurt natural</p>	<p>26 Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Gaspaxo amb rostes de pa</p> <p>Rap a la cassola</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30 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 Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i amanida del temps Gel de gel</p>	<p>10 Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt de soja</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet (s/ form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) amb enciam Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn, daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p>25 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 Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Iogurt de soja</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>
	<p>30 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou (s/al·lèrg.) amb salsa de tom., i enciam 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.

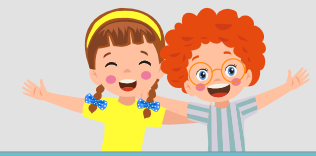


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de 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 Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Gel de gel</p>	<p>10 Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tom., i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) i enciam iogurt sense lactosa</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) i enciam Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de tom., i ceba Fruita de temporada</p>		<p>25 Amanida de llegum</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida iogurt sense lactosa</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Lleties estofades amb arròs Fruita de temporada</p>
<p>30 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Plàtan amb xocolata</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.

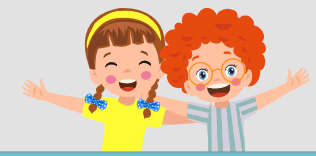


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de 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 Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida iogurt sense lactosa</p>	<p>10 Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tom., i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) i enciam iogurt sense lactosa</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) i enciam Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de tom., i ceba Fruita de temporada</p>		<p>25 Amanida de llegum</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida iogurt sense lactosa</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Lleties estofades amb arròs Fruita de temporada</p>
	<p>30 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam 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 Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps Gelats de gel</p>	<p>10 Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida del temps logurt ecològic</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p>23 Amanida de lleties</p> <p>Macarrons a la napolitana Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri al forn amb daus de tom., i ceba Fruita de temporada</p>		<p>25 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p>30 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tom., i enciam 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.

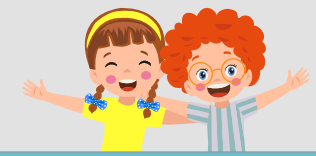


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de 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 Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom.) Iogurt ecològic</p>	<p>10 Crema de carbassó</p> <p>Hamburguesa de vedella planxa i amanida (s/tom.) Fruita tolerada sense pell</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita tolerada sense pell</p>	<p>13 Amanida de pasta integral (s/tom.) i (s/vinagreta)</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom.) Fruita tolerada sense pell</p>
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb carn magre de porc Fruita tolerada sense pell</p>	<p>17 Amanida de lleties amb alf., fresca i (s/tom.,)</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.) Fruita tolerada sense pell</p>	<p>18 Crema de bròquil</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida (s/tom.) Iogurt ecològic</p>	<p>19 Pasta integral tres delícies de verdures permeses</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom.) Fruita tolerada sense pell</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom planxa amb amanida (s/tom.) Fruita tolerada sense pell</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i amanida (s/tom.) Fruita tolerada sense pell</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i ceba Fruita tolerada sense pell</p>	<p>25 Pasta integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida (s/tom.) Fruita tolerada sense pell</p>	<p>26 Amanida de lleties (s/tom.)</p> <p>Truita de pat., i ceba (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom.) Iogurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb amanida (s/tom.) Fruita tolerada sense pell</p>
<p>30 Saltat de lleties amb ceba i cibulet (s/arròs)</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita tolerada sense pell</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 Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb amanida del temps Gelats</p>	<p>10 Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburg. vedella (halal) planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt ecològic</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p>25 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p>30 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Plàtan amb xocolata</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 Espaguetis italiana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Gelat</p>	<p>10 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 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16 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 Amanida de patata amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Lleties estofades amb toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>25 Amanida de llegum</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Lleties estofades amb arròs i toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Plàtan amb xocolata</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.

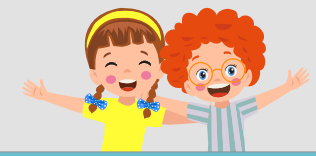


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de 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 Espaguetis italiana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Gelat</p>	<p>10 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 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16 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 Amanida de patata amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Lleties estofades amb toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 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 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Lleties estofades amb arròs i toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Plàtan amb xocolata</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 (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>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 magre de porc</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 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>23</p> <p>Amanida de llenties (s/g)</p> <p>Macarrons (s/g) 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>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 sense lactosa</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.)</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>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.

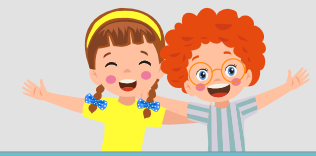


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de 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 Espaguetis (s/g) italiana</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Gelat (s/g)</p>	<p>10 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 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandong. de llenties (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 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 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 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 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19 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 Amanida de llenties (s/g)</p> <p>Macarrons (s/g) a la napolitana</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de tom., i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 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 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 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30 Saltat de llenties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>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.

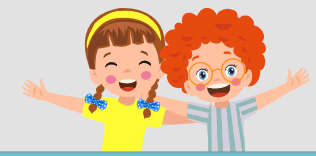


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de 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 Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i amanida del temps Gel de gel</p>	<p>10 Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt sense lactosa</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet (s/ form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) amb enciam Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn, daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p>25 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 Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Iogurt sense lactosa</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>
	<p>30 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou (s/al·lèrg.) amb salsa de tom., i enciam 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 Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps Gelats</p>	<p>10 Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Gall dindi a la planxa amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de pasta (pasta, tonyina i orenga)</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida logurt ecològic</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p>25 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p>30 Saltat d'arròs integral amb ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Plàtan amb xocolata</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 Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps Gelats</p>	<p>10 Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt ecològic</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p>25 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburg. de vedella planxa amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>
	<p>30 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Plàtan amb xocolata</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.