



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps Gelats</p>	<p><b>10</b> Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
	<p><b>16</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>		<p><b>18</b> Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt ecològic</p>	<p><b>19</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p><b>25</b> 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><b>26</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic</p>	<p><b>27</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
	<p><b>30</b> 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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9</b> Vichyssoise</p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet persillé</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Amanida d'arròs</p> <p>Rap al forn amb ceba pebrot</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Espirals saltats amb verdures</p> <p>Sardines al forn tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Escalivada amb llit de patata</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb enciams variats</p> <p>logurt natural</p>
	<p><b>16</b> Empedrat de mongetes</p> <p>Sípia a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>17</b> Cuscús amb verdures</p> <p>Ous durs amb salsa tomàquet i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p><b>18</b> Salmorejo</p> <p>Hamburguesa d'arròs i lleties amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Graellada de verdures</p> <p>Aletes de pollastre adobades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Torrada amb tomàquet, formatge tendre i orenga</p> <p>Truita a la francesa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Amanida de l'hort</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Sopa de meló amb menta</p> <p>Pernilets a forn amb daus de patata</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>26</b> Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Gaspaxo amb rostes de pa</p> <p>Rap a la cassola</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>30</b> 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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida Gelats</p>	<p><b>10</b> Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Salmorejo</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Iogurt ecològic</p>	<p><b>19</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de tom., i ceba Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Amanida de llegum</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Iogurt ecològic</p>	<p><b>27</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa de vedella planxa amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p><b>30</b> 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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida Gelats de del</p>	<p><b>10</b> Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>13</b> Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita (ou ben cuit) de bolets i ceba (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada (no kiwi)</p>
	<p><b>16</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>17</b> Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.) Fruita de temporada (no kiwi)</p>		<p><b>18</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida logurt ecològic</p>	<p><b>19</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita (ou ben cuit) de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada (no kiwi)</p>
	<p><b>23</b> Amanida de lleties</p> <p>Macarrons a la napolitana Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>24</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de tom., i ceba Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>25</b> 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 (no kiwi)</p>	<p><b>26</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita (ou ben cuit) de pat., i ceba (s/al·lèrg.) i amanida logurt ecològic</p>	<p><b>27</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada (no kiwi)</p>
	<p><b>30</b> 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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b></p> <p>Carbassó a la planxa (150g-1R)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p><b>10</b></p> <p>Tomàquet amanit (100g-1R)</p> <p>Lluç a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p><b>11</b></p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b></p> <p>Mongeta tendra (100g-1R)</p> <p>Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p><b>13</b></p> <p>Crema de carbassa (150g-1R)</p> <p>Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	
	<p><b>16</b></p> <p>Verdures del temps (100g coliflor-1R)- (1R formatge)</p> <p>Llom a la planxa (60g-2R)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p><b>17</b></p> <p>Mongeta tendra (100g-1R)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>		<p><b>18</b></p> <p>Tomàquet amanit (100g-1R)- (1R formatge)</p> <p>Bacallà al forn (60g-2R)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema de carbassa (150g-1R)</p> <p>Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p><b>20</b></p> <p>Carbassó a la planxa (150g-1R)</p> <p>Lluç a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>
	<p><b>23</b></p> <p>Mongeta tendra (100g-1R)</p> <p>Bacallà a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p><b>24</b></p> <p>Crema de carbassa (150g-1R)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>		<p><b>25</b></p> <p>Carbassó a la planxa (150g-1R)</p> <p>Llenguadina a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p><b>26</b></p> <p>Tomàquet amanit (100g-1R)</p> <p>Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p><b>27</b></p> <p>Verdures del temps (100g coliflor-1R)- (1R formatge)</p> <p>Llom a la planxa (60g-2R)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>
	<p><b>30</b></p> <p>Tomàquet amanit (100g-1R)</p> <p>Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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 <b>minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis (120g-3R) italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Iogurt nat. amb sucre (1R) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>10</b> Crema de carbassó (100g pat.-2R)</p> <p>Hamburg. vedella planxa amb mong. seques (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>11</b></p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra i patata (100g patata-2R)</p> <p>Llom al forn amb enciams variats i arròs (45g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>13</b> Amanida d'arròs (90g-2R)</p> <p>Truita de bolets i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	
	<p><b>16</b> Verd. tricolor amb oli d'all i julivert (100g pat.-2R)</p> <p>Arròs (90g -2R) a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>17</b> Amanida de lleties (150g-3R) amb tom., i alf.,</p> <p>Pollastre al forn amb pat., freg., (30g pat.freg.-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>		<p><b>18</b> Crema de bròquil (100g pat.-2R)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert enciam i arròs (67,5g-1,5R)</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>	<p><b>19</b> Arròs (90g-2R) tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>20</b> Espirals (80g pasta-2R) amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques (100g lleg.-2R) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>
	<p><b>23</b> Macarrons (100g-2,5R) a la napolitana</p> <p>Falafels (3un.-1,5R) amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>24</b> Crema de carbassó (100g pat.-2R)</p> <p>Pollastre al curri, daus de tom., enciam i arròs (45g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>		<p><b>25</b> Arròs (135g-3R) amb carbassó, albg., i oli d'alf</p> <p>Peix fresc al forn amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>26</b> Empedrat de mongetes (125g-2,5R)</p> <p>Truita de patata i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic (1unitat-0,5R)-PA (40gr-2R)</p>	<p><b>27</b> Verdura tricolor de temp. (100g pat.-2R)</p> <p>Llom al forn amb enciams variats i arròs (45g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>
<p><b>30</b> Saltat de lleties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb amanida del temps Gelats</p>	<p><b>10</b> Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburg. vedella (halal) planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
	<p><b>16</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>		<p><b>18</b> Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt ecològic</p>	<p><b>19</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p><b>25</b> 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><b>26</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic</p>	<p><b>27</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p><b>30</b> 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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9</b> Vichyssoise</p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet persillé</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Amanida d'arròs</p> <p>Rap al forn amb ceba pebrot</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Espirals saltats amb verdures</p> <p>Sardines al forn tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Escalivada amb llit de patata</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb enciams variats</p> <p>logurt natural</p>
	<p><b>16</b> Empedrat de mongetes</p> <p>Sípia a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>17</b> Cuscús amb verdures</p> <p>Ous durs amb salsa tomàquet i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p><b>18</b> Salmorejo</p> <p>Hamburguesa d'arròs i lleties amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Graellada de verdures</p> <p>Aletes de pollastre adobades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Torrada amb tomàquet, formatge tendre i orenga</p> <p>Truita a la francesa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Amanida de l'hort</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Sopa de meló amb menta</p> <p>Pernilets a forn amb daus de patata</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>26</b> Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Gaspaxo amb rostes de pa</p> <p>Rap a la cassola</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>30</b> 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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis italiana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Gelat</p>	<p><b>10</b> Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p><b>16</b> 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><b>17</b> Amanida de patata amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Lleties estofades amb toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p><b>18</b> Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p><b>19</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p><b>25</b> 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><b>26</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p><b>27</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Lleties estofades amb arròs i toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>30</b> 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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b></p> <p>Espaguetis (s/g) italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Gelat de gel</p>	<p><b>10</b></p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburg. de vedella planxa amb mong., seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b></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><b>13</b></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><b>16</b></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><b>17</b></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><b>18</b></p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>19</b></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><b>20</b></p> <p>Pasta (s/g) amb salsa de tomàquet (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b></p> <p>Amanida de llenties (s/g)</p> <p>Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de tom., i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p><b>25</b></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><b>26</b></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><b>27</b></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><b>30</b></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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis (s/g) italiana</p> <p>Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Gelat (s/g)</p>	<p><b>10</b> Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburg. de vedella planxa amb mong., seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandong. de llenties (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> 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><b>16</b> 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><b>17</b> 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><b>18</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>19</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Pasta (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Amanida de llenties (s/g)</p> <p>Macarrons (s/g) a la napolitana</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de tom., i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p><b>25</b> 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><b>26</b> 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><b>27</b> 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><b>30</b> 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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i amanida del temps Gel de gel</p>	<p><b>10</b> Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>		<p><b>18</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt sense lactosa</p>	<p><b>19</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) amb enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn, daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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><b>26</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida iogurt sense lactosa</p>	<p><b>27</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>
	<p><b>30</b> 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.

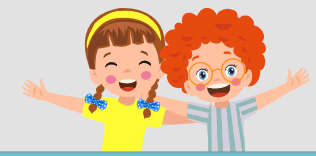


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i><b>Benvinguts, benvingudes,</b></i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves 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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps Gelats</p>	<p><b>10</b> Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
	<p><b>16</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>		<p><b>18</b> Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt ecològic</p>	<p><b>19</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p><b>25</b> 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><b>26</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic</p>	<p><b>27</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p><b>30</b> 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><b>Benvinguts, benvingudes,</b></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><b>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</b></p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un <b>programa de formació</b> molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el <b>Projecte MEMSS</b>, (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><b>9 MENÚ DE BENVINGUDA</b> Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps Gelats</p>	<p><b>10</b> Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
	<p><b>16</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>		<p><b>18</b> Salmorejo</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert i amanida Iogurt ecològic</p>	<p><b>19</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>
	<p><b>23</b> Macarrons a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada</p>		<p><b>25</b> 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><b>26</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic</p>	<p><b>27</b> 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><b>30</b> 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.