

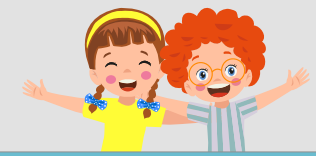


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de 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</p> <p>Gelat</p>	<p>10 Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12 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 magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</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 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>Pollastre al curri 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>logurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</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>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 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 Gaspatxo amb rostes de pa</p> <p>Rap a la cassola</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30 Amanida d'espirals</p> <p>Salmó a la taronja amb daus de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>					



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



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis (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 style="font-size: 2em; text-align: center;">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>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Pasta (s/g) amb salsa de tomàquet (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Amanida de llenties (s/g)</p> <p>Macarrons (s/g) a la napolitana (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>Fruita de temporada</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>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.

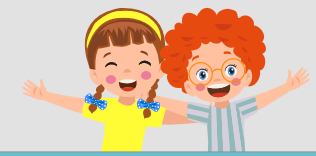


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de 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.) amb amanida</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10 Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Llom planxa amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</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 (no mango)</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tom., i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>		<p>18 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Gall dindi al 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 (no mango)</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom planxa amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Gall dindi arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de tom., i ceba</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>		<p>25 Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</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>Fruita de temporada (no mango)</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</p> <p>Gelat</p>	<p>10 Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Llom planxa 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 magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</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 amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom planxa amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana</p> <p>Gall dindi arrebossat amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri 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>logurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</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>Fruita de temporada</p>					



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Pollastre planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>10</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12</p> <p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>13</p> <p>Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	
	<p>16</p> <p>Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>17</p> <p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>		<p>18</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>19</p> <p>Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>20</p> <p>Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>23</p> <p>Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Gall dindi planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>		<p>25</p> <p>Arròs bullit amb oli i orenga</p> <p>Peix fresc al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>26</p> <p>Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>27</p> <p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>30</p> <p>Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</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 (120g-3R) italiana</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>logurt nat. amb sucre (1R) - PA (40gr-2R)</p>	<p>10 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>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12 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>13 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>16 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>17 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>18 Crema de bròquil (100g pat.-2R)</p> <p>Bacallà forn amb all i julivert enciam i arròs (67,5g-1,5R)</p> <p>logurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>	<p>19 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>20 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>23 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>24 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>25 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>26 Empedrat de mongetes (125g-2,5R)</p> <p>Truita de patata i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>logurt ecològic (1unitat-0,5R)-PA (40gr-2R)</p>	<p>27 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>30 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.

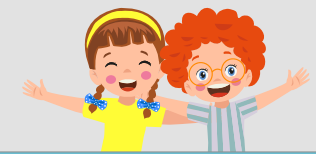


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de 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>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 alfàrega</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 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>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 logurt 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 Fruita de temporada</p>				



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



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



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis italiana (s/form..)</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</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 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</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de farina de cigró 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 alfàrega</p> <p>Llenties estofades amb toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18 Salmorejo</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Espirals amb salsa de tomàquet (s/form..)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana (s/form..)</p> <p>Falafels (s/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 farina de cigró amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de curri</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Truita de farina de cigró amb salsa de tom., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>					



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



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



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

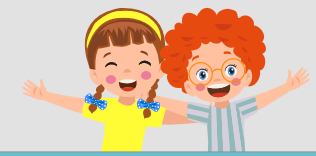


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA 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>20 Pasta (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23 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>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 (s/form.)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10 Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>12 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>16 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 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 sense lactosa</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>20 Espirals amb salsa de tomàquet (s/ form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn, 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 (s/al·lèrg.) 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 (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</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 amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou (s/al·lèrg.) amb salsa de tom., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>						



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



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



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



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



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats