



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>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 Espaguetis italiana</p> <p>Pollastre rostit amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat</p>	<p>10 Gaspatxo</p> <p>Bacallà a la llauna i enciam</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 i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus 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 patata al caliu i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18 Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana amb amanida enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23 Macarrons integrals amb pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25 Amanida russa</p> <p>Pollastre a l'allet amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30 Lleties estofades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>					



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

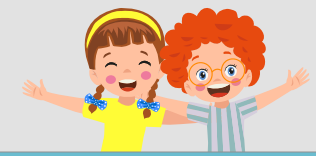
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt 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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p>	<p>9</p> <p>Vichyssoise</p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet persillé</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Cuscús amb verdures</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb enciams variats</p> <p>logurt natural</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Espirals saltats amb verdures</p> <p>Sardines al forn tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Escalivada amb llit de patata</p> <p>Rap al forn amb ceba pebrot</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Salmorejo</p> <p>Aletes de pollastre adobades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Ous durs amb salsa tomàquet i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Graellada de verdures</p> <p>Hamburguesa d'arròs i lleties amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Empedrat de mongetes</p> <p>Sípia a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>
<p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p>	<p>23</p> <p>Torrada amb tomàquet, formatge tendre i orenga</p> <p>Truita a la francesa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Gaspatxo amb rostes de pa</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Sopa de meló amb menta</p> <p>Pernilets a forn amb daus de patata</p> <p>logurt natural</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>30</p> <p>Amanida d'espivals</p> <p>Salmó a la taronja amb daus de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>				
<p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>					



Bon curs per a totes i tots!
Endavant!

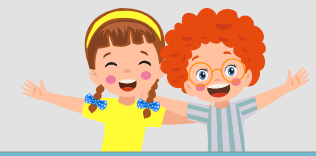


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana (s/form..)</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita carbassó (s/al·lèrg.) (ou ben cuit) enciam i nap</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb all i julivert, enciam i remol., logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) (ou ben cuit) enciam i tom., Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Macarrons amb oli i alf., fresca (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa (s/ou-maionesa)</p> <p>Pollastre a l'allet (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de pat., (s/al·lèrg.) (ou ben cuit) enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar andalusa (s/al·lèrg.) enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastga., 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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana (s/form..)</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb all i julivert, enciam i remol., logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p>	<p>23</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Macarrons amb oli i alf., fresca (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa (s/ou-maionesa)</p> <p>Pollastre a l'allet (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar andalusa (s/al·lèrg.) enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p>	<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastga.,</p> <p>Fruita de temporada</p>				
<p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana (s/form..)</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb all i julivert, enciam i remol., logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Macarrons amb oli i alf., fresca (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa (s/ou-maionesa)</p> <p>Pollastre a l'allet (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar andalusa (s/al·lèrg.) enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastga.,</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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana (s/form..)</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb all i julivert, enciam i remol., logurt de soja</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p>	<p>23</p> <p>Macarrons amb oli i alf., fresca (s/form..)</p> <p>Falafels amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa</p> <p>Pollastre a l'allet amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>logurt de soja</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar andalusa (s/al·lèrg.) enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p>	<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb enciam i pastga.,</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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis (p.ref) amb oli i orenga</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>10</p> <p>Crema d'espinacs</p> <p>Bacallà planxa amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Gall dindi al forn amb xampinyons planxa</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs (arròs, oli i orenga)</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>16</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Llom planxa amb arròs pilaf</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Amanida de pasta (p.ref) (pasta, oli i orenga)</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>logurt natural sense sucre</p>		<p>18</p> <p>Crema d'espinacs</p> <p>Lluç al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb verdures (arròs, bròquil, albergínia i ceba)</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
<p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p>	<p>23</p> <p>Macarrons (p.ref) amb oli i alf., fresca</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Amanida de pasta (p.ref) (pasta, oli i orenga)</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>27</p> <p>Espinacs i patata bullida</p> <p>Tires de calamar andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</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>30</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>				
<p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Pollastre (halal) rostit amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</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 carbassó i ceba amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Hamburg., vegetal amb all i julivert, enciam i remol., logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa (s/tonyina)</p> <p>Pollastre (halal) a l'allet amb daus de tomàquet i ceba</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 enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</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.

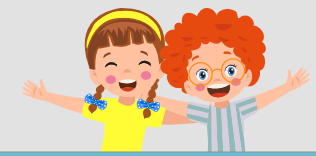


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Pollastre (halal) rostit amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Bacallà a la llauna i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa</p> <p>Pollastre (halal) a l'allet amb daus de tomàquet i ceba</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 enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</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.

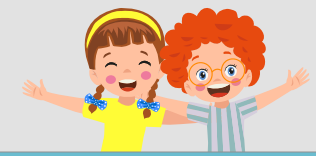


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat 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>Amanida de llegum</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Lleties estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Hamburg. vegetal amb all i julivert, enciam i remol., logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa (s/tonyina)</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</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 enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</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>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>Amanida de llegum</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Bacallà a la llauna i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Lleties estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</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 enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Pollastre rostit amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Bacallà a la llauna i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa</p> <p>Pollastre a l'allet amb daus de tomàquet i ceba</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 enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</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>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>Amanida de llegum</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Bacallà a la llauna i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Lleties estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</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 enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis (s/g) integrals italiana</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat (s/g)</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Pasta (s/g) a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties (s/g) amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb all i julivert, enciam i remol., logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p>	<p>23</p> <p>Amanida de lleties (s/g)</p> <p>Macarrons (s/g) amb pesto (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa</p> <p>Pollastre a l'allet (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar andalusa (s/al·lèrg.) enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p>	<p>30</p> <p>Lleties (s/g) estofades</p> <p>Truita de carbassó (s/al·lèrg.) enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>				
<p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</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.

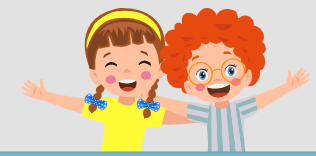


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana (s/form..)</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) i enciam</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 carbassó i ceba (s/al·lèrg.) enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb all i julivert, enciam i remol., logurt sense lactosa</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb oli i alf., fresca (s/form..)</p> <p>Falafels amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa</p> <p>Pollastre a l'allet amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar andalusa (s/al·lèrg.) enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb enciam i pastga.,</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.

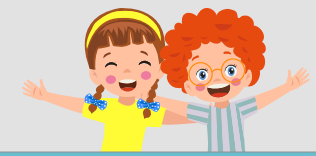


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes,</i></p> <p>Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.</p> <p>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt de sabors</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de pasta amb tomàquet i alf., fresca</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb all i julivert, enciam i remol.,</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb pesto (s/al·lèrg.)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa casolana (s/maionesa-pèsols)</p> <p>Pollastre a l'allet (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Amanida de pasta i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar andalusa (s/al·lèrg.) enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>30</p> <p>Arròs napolitana</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p> <p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p> <p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p> <p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Pollastre rostit amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelat</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Bacallà a la llauna i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita paisana amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>23</p> <p>Macarrons amb pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa</p> <p>Pollastre a l'allet amb daus de tomàquet i ceba</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 enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Tires de calamar a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</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>Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.</p> <p>Aquest curs, volem remarcar que:</p> <p>Seguirem treballant per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat.</p>	<p>9 MENÚ DE BENVINGUDA</p> <p>Amanida de llegum</p> <p>Espaguetis integrals italiana</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Festa</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Truita de farina de cigró amb enciam i nap ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Fideus a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Lleties estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Hamburg., vegetal amb all i julivert, enciam i remol., logurt ecològic</p>	<p>19</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de farina de cigró amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't: hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic.</p>	<p>23</p> <p>Macarrons amb oli i alf., fresca (s/form.,)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Festa</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa (s/tonyina)</p> <p>Mandonguilles de lleties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Continuarem participant en el Projecte MEMSS, (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles,) i en totes aquelles iniciatives que promoguin menjadors escolars més saludables i sostenibles.</p>	<p>30</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Truita de farina de cigró amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>				
<p>Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.</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