

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
<p>Bones vacances</p>					



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

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p>	<p>2</p> <p>Pèsols saltats amb alls tendres</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Crema de carbassa amb pipes</p> <p>Hamburguesa vegetal amb espinacs i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Filet de lluç i ceba al forn amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Croq. casolanes de llenties, carbassa i ceba amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Cols de Brussel·les amb moniato</p> <p>Calamars farcits amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Espirals amb saltat de bolets</p> <p>Truita d'espinacs amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>		
<p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p>	<p>16</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Gall dindi al forn amb daus de patata i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Mandonguilles vegetals amb puré de poma</p> <p>logurt natural</p>	<p>18</p> <p>Llacets amb salsa remolatxa</p> <p>Ous durs amb beixamel, enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Crema vichyssoise</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida de l'hort</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Bròquil i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Humus amb crudités de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	Bones vacances				

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i **una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.**

"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".



DESEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La Salut, un eix de treball.

Benvolgudes i benvolguts,

L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.

La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.

Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.

L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.

Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge **treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.**

Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".



2
Trinxat de col amb oli d'all

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida
Fruita de temporada

9
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truitade pat., i ceba (ou b.cuit) i amanida
Fruita de temporada

16
Crema de verdures del temps

Pastís de patata amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

3
Lenties estofades amb poma i carbassa

Truita paisana (ou b.cuit) i amanida
Fruita de temporada

10
Arròs amb salsa de pastanaga i ceba

Llom al forn amb puré de poma
Fruita de temporada

17
Arròs tres delícies de verdures

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada

4
Crema de carbassa

Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada

11
Hummus de mongetes seques amb torrades

Maires a l'andalusa i amanida del temps
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor amb oli de romaní

Lenties estofades amb arròs i toc de comí
Fruita de temporada

5

12
Bledes i patata amb oli d'alfàbrega

Cigrons guisats amb carbassa
Fruita de temporada

19
Cigrons guisats

Truita de porro i ceba (ou b.cuit) i amanida
logurt ecològic

6

13
Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres

Arròs a la cassola amb verdures i llegum
logurt ecològic

20 **DINAR DE NADAL**
Sopa de galets

Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips
Fruita de temporada i torró

Festa

Bones vacances

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

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre (halal) rostit (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Maires a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>19</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre (halal) al forn, salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>
	<p>Bones vacances</p>					
	<p>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</p>					



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Maires a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>
<p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>Bones vacances</p>				



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

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>

Bones vacances

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



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>19</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>
<p>Bones vacances</p>						



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

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Pasta amb oli i orenga</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Patates bullides amb oli i orenga</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Pasta amb oli d'alf., fresca</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>

Bones vacances

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



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truïta paisana (ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<h1>Festa</h1>	<p>6</p>	
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truitade pat., i ceba (ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Maires a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>13</p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>		<p>19</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truïta de porro i ceba (ou b.cuit) i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruïta permesa pelada i fruites dolces (s/al·lèrg.)</p>

Bones vacances

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



DESEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La Salut, un eix de treball.

Benvolgudes i benvolguts,

L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.

La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.

Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.

L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.

Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge **treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.**

Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".



2
Trinxat de col amb oli d'alls

Pollastre rostit (s/al·lèrg.) (s/pell) i amanida del temps

Fruita de temporada

9
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Bistec de vedella planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

16
Crema de verdures del temps

Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/form..)

Fruita de temporada

3
Llenties estofades amb poma i carbassa

Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

10
Arròs amb salsa de pastanaga i ceba

Llom al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

17
Arròs tres delícies de verdures

Llenguadina a la planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

4
Crema de carbassa

Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet (s/al·lèrg.)

Fruita de temporada

11
Hummus de mongetes seques (s/torrades)

Maires a la planxa i amanida del temps

Fruita de temporada

18
Verdura tricolor amb oli de romaní

Llenties estofades amb arròs

Fruita de temporada

5

12
Bledes i patata amb oli d'alfàbrega

Cigrons guisats amb carbassa

Fruita de temporada

19
Cigrons guisats

Bistec de vedella planxa amb amanida del temps

logurt ecològic

6

13
Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres

Arròs a la cassola amb verdures i llegum

logurt ecològic

20 **DINAR DE NADAL**

Sopa de galets

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) (s/pell) i patata al caliu

Fruita de temporada

Festa

Bones vacances

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

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Maires a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>19</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita (no préssec) i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>

Bones vacances

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



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>3</p> <p>Pasta amb oli i orenga</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>10</p> <p>Pasta integral amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>11</p> <p>Patates bullides amb oli i orenga</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>17</p> <p>Pasta integral amb tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>19</p> <p>Pasta amb oli d'alf., fresca</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan) i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>

Bones vacances

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



DESEMBRE

La Salut, un eix de treball.

Benvolgudes i benvolguts,

L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.

La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.

Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.

L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.

Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge **treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.**

Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".



DILLUNS

2
Trinxat de col amb oli d'all

Pollastre (s/pell) al forn, herbes provençals i amanida
Fruita de temporada

9
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita a la francesa amb amanida del temps
Fruita de temporada

16
Crema de verdures del temps

Pastís de patata amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

DIMARTS

3
Lenties estofades amb poma i carbassa

Truita a la francesa amb amanida del temps
Fruita de temporada

10
Arròs amb salsa de pastanaga i ceba

Llom al forn amb amanida del temps
Fruita de temporada

17
Arròs tres delícies de verdures

Llenguadina a la planxa amb amanida del temps
Fruita de temporada

DIMECRES

4
Crema de carbassa

Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada

11
Hummus de mongetes seques (s/torrades)

Maires a la planxa i amanida del temps
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor amb oli de romaní

Lenties estofades amb arròs i toc de comí
Fruita de temporada

DIJOUS

5

12
Bledes i patata amb oli d'alfàbrega

Cigrons guisats amb carbassa
Fruita de temporada

19
Cigrons guisats

Truita de porro i ceba amb amanida del temps
logurt ecològic

DIVENDRES

6

13
Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres

Arròs a la cassola amb verdures i llegum
logurt ecològic

20 **DINAR DE NADAL**
Sopa de galets

Pollastre al forn (s/pell) amb patata al caliu
Fruita de temporada

Festa

Bones vacances

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

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col (s/oli d'all's)</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Pasta (p.ref) amb oli i orenga</p> <p>Truita a la francesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>4</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Pasta (p.ref) saltada amb alberg., bròquil i oli</p> <p>Truita a la francesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>10</p> <p>Arròs blanc amb oli i orenga</p> <p>Llom al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Patates bullides amb oli i orenga</p> <p>Maires fresq. Andalus (s/al·lèrg.) enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg) enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>16</p> <p>Crema d'espínacs (s/ceba)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg) enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>18</p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg) i enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>19</p> <p>Pasta amb oli d'alf., fresca</p> <p>Truita a la francesa (s/al·lèrg.) amb xampinyons planxa</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i patata al caliu</p> <p>logurt natural sense sucre</p>

Bones vacances

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



DESEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La Salut, un eix de treball.

Benvolgudes i benvolguts,

L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.

La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.

Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.

L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.

Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge **treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.**

Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".



2
Trinxat de col amb oli d'all

Pollastre (halal) rostit, herbes provençals i amanida
Fruita de temporada

9
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

16
Crema de verdures del temps

Pastís de patata amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

3
Lenties estofades amb poma i carbassa

Truita paisana amb amanida del temps
Fruita de temporada

10
Arròs amb salsa de pastanaga i ceba

Pollastre (halal) al forn amb puré de poma
Fruita de temporada

17
Arròs tres delícies de verdures

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada

4
Crema de carbassa

Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada

11
Hummus de mongetes seques amb torrades

Maires a l'andalusa i amanida del temps
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor amb oli de romaní

Lenties estofades amb arròs i toc de comí
Fruita de temporada

5

12
Bledes i patata amb oli d'alfàbrega

Cigrons guisats amb carbassa
Fruita de temporada

19
Cigrons guisats

Truita de porro i ceba amb amanida del temps
logurt ecològic

6

13
Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres

Arròs a la cassola amb verdures i llegum
logurt ecològic

20
Sopa de galets (brou vegetal)

Pollastre (halal) al forn amb salsa de prunes i xips
Fruita de temporada i torró

Festa

Bones vacances

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

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2 Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de verdures del temps</p> <p>Mongetes seques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
<p>Bones vacances</p>					



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

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
<p>Bones vacances</p>					



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

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col (s/oli d'all's)</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>3</p> <p>Pasta (p.ref) amb oli i orenga</p> <p>Truita a la francesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>4</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Pasta (p.ref) saltada amb alberg., bròquil i oli</p> <p>Truita a la francesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Arròs blanc amb oli i orenga</p> <p>Llom al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>11</p> <p>Patates bullides amb oli i orenga</p> <p>Maires fresq. Andalus (s/al·lèrg.) enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg) enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
	<p>16</p> <p>Crema d'espínacs (s/ceba)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg) enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>17</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>18</p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg) i enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>19</p> <p>Pasta amb oli d'alf., fresca</p> <p>Truita a la francesa (s/al·lèrg.) amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i patata al caliu</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>

Bones vacances

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



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Pasta (s/g) amb oli i orenga</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9</p> <p>Pasta (s/g) mb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb verd. i llegum (s/g)(no lleties)</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>19</p> <p>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets (s/g)</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>
	<p>Bones vacances</p>					
	<p>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</p>					



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles vegetals (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9</p> <p>Pasta (s/g) mb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets (s/g)</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>

Bones vacances

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



DESEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La Salut, un eix de treball.

Benvolgudes i benvolguts,

L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.

La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.

Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.

L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.

Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge **treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.**

Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".



2
Trinxat de col amb oli d'all's

Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps
Fruita de temporada

9
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada

16
Crema de verdures del temps

Pastís de patata amb bolo., vegetal (s/form.,) amb amanida
Fruita de temporada

3
Llenties estofades amb poma i carbassa

Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada

10
Arròs amb salsa de pastanaga i ceba

Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)
Fruita de temporada

17
Arròs tres delícies de verdures

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada

4
Crema de carbassa

Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada

11
Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)

Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor amb oli de romaní

Llenties estofades amb arròs
Fruita de temporada

5

12
Bledes i patata amb oli d'alf., fresca

Cigrons guisats amb carbassa
Fruita de temporada

19
Cigrons guisats

Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida
logurt sense lactosa

6

13
Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres

Arròs a la cassola amb verdures i llegum
logurt sense lactosa

20 **DINAR DE NADAL**
Sopa de galets

Pollastre al forn amb salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips
Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)

Festa

Bones vacances

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

DESEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La Salut, un eix de treball.

Benvolgudes i benvolguts,

L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.

La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.

Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.

L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.

Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge **treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.**

Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".



2 Trinxat de col amb oli d'all's	3 Llenties estofades amb poma i carbassa Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	<h1>Festa</h1>	
9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	10 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba Pollastre al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques (s/torrades) Gall dindi a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	12 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada	13 Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres Arròs a la cassola amb verdures i llegum logurt ecològic
16 Crema de verdures del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies de verdures Gall dindi a l'andalusa (s/al·lèrg) amb amanida Fruita de temporada	18 Verdura tricolor amb oli de romaní Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	19 Cigrons guisats Truita de porro i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	20 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre al forn amb salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips Fruita de temporada i torró

Bones vacances

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

DESEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La Salut, un eix de treball.

Benvolgudes i benvolguts,

L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.

La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.

Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.

L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.

Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge **treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.**

Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.

"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".



2 Trinxat de col amb oli d'alls Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida Fruita de temporada	3 Llenties estofades amb poma i carbassa Trita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	<h1>Festa</h1>		6
9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba Pollastre al forn amb puré de poma Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Maires a l'andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	12 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada	13 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Arròs a la cassola amb verdures i llegum logurt ecològic	20 DINAR DE NADAL Sopa de galets
16 Crema de verdures del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies de verdures Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Verdura tricolor amb oli de romaní Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	19 Cigrons guisats Trita de porro i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	20 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró	

Bones vacances

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