



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats i amanida del temps</p> <p>Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes amb torradetes</p> <p>Truita de moniato i patata, enciam i pastga., ratllada</p> <p>Mandarines</p>	<p>4 Macarrons al pesto</p> <p>Lluç al forn amb daus de tomàquet</p> <p>Plàtan</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de lleties</p> <p>Truita de patata amb daus de tomàquet</p> <p>Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciams variats</p> <p>Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida i moniato</p> <p>Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires a l'andalusa amb enciam i olives</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb enciam i vinag., llimona</p> <p>Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de bolets i porro amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>		<p>19 Hummus de cigró amb torradetes</p> <p>Hamburguesa de pollastre planxa amb enciams variats</p> <p>Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p>	<p>2 Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Filet de lluç i ceba al forn amb amanida logurt natural</p>	<p>3 Crema de carbassa amb pipes</p> <p>Hamburguesa vegetal amb espinacs i amanida Fruita de temporada</p>	<p>4 Pèsols saltats amb alls tendres</p> <p>Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>		
	<p>9 Cols de Brussel·les amb moniato</p> <p>Calamars farcits amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de pastanaga</p> <p>Croq. casolanes de lleties, carbassa i ceba i amanida Fruita de temporada</p>	<p>11 Espirals amb saltat de bolets</p> <p>Truita d'espinacs amb enciam i pastanaga logurt natural</p>			<p>12 Arròs integral amb pesto d'alfàbrega casolà</p> <p>Llenguado a l'andalusa amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>13 Minestra de verdures</p> <p>Aletes de pollastre adobades amb amanida Fruita de temporada</p>
	<p>16 Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Mandonguilles vegetals amb puré de poma logurt natural</p>	<p>17 Sopa de pistons</p> <p>Gall dindi al forn amb daus de patata i amanida Fruita de temporada</p>	<p>18 Llacets amb salsa remolatxa</p> <p>Ous durs amb beixamel, enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>			<p>19 Crema vichyssoise</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida de l'hort Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>NO PROPOSTA SOPARS</p>

Bones vacances

De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.

Salut i gaudiu!



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, María José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la María José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita moniato i patata, (s/al·lèrg.) i amanida i pastga., Mandarines</p>	<p>4 Macarrons amb oli i alf., (s/form.,)</p> <p>Lluç al forn amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de lleties</p> <p>Truita de patata (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciam i tomàquet Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i moniato Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet (s/form.,)</p> <p>Maires a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives logurt de soja</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form.,) enciam i vinag., patata</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet (s/form.,)</p> <p>Truita de bolets i porro (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb peix fresc logurt de soja</p>		<p>19 Hummus de cigró (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de pollastre planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita moniato i patata, (s/al·lèrg.) i amanida i pastga., Mandarines</p>	<p>4 Macarrons amb oli i alf., (s/form.,)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>5</p> <p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de lleties</p> <p>Truita de patata (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciam i tomàquet Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida i moniato Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet (s/form.,)</p> <p>Llom arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives logurt ecològic</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form.,) enciam i vinag., Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet (s/form.,)</p> <p>Truita de bolets i porro (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb verdures i llegum logurt ecològic</p>		<p>19 Hummus de cigró (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de pollastre planxa amb amanida Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats i amanida del temps Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes amb torradetes</p> <p>Truita de moniato i patata, enciam i pastga., ratllada Mandarines</p>	<p>4 Macarrons al pesto</p> <p>Llom al forn amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de lleties</p> <p>Truita de patata amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciams variats Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida i moniato Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom arrebossat amb enciam i olives iogurt sense lactosa</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb enciam i vinag., llimona Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de bolets i porro amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb verdures i llegum iogurt sense lactosa</p>		<p>19 Hummus de cigró amb torradetes</p> <p>Hamburguesa de pollastre planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Gall dindi al forn i amanida (s/tpm. cru) Fruita tolerada sense pell</p>	<p>3 Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita de moniato i patata, enciam i pastga., ratllada Fruita tolerada sense pell</p>	<p>4 Macarrons al pesto</p> <p>Lluç al forn amb enciams variats Fruita tolerada sense pell</p>	<p>5</p> <p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de lleties</p> <p>Truita de patata amb enciam i cogombre Fruita tolerada sense pell</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciams variats Fruita tolerada sense pell</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i moniato Fruita tolerada sense pell</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires a l'andalusa amb enciam i olives logurt ecològic</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb enciam i vinag., llimona Fruita tolerada sense pell</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de bolets i porro amb enciam i olives Fruita tolerada sense pell</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Gall dindi al forn i enciam i cogombre Fruita tolerada sense pell</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb peix fresc logurt ecològic</p>		<p>19 Hummus de cigró amb torradetes</p> <p>Hamburguesa de pollastre planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, María José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la María José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Pollastre (halal) marinat i amanida del temps Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes amb torradetes</p> <p>Truita de moniato i patata, amanida i pastga., ratllada Mandarines</p>	<p>4 Macarrons al pesto</p> <p>Lluç al forn amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>5</p> <p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de lleties</p> <p>Truita de patata amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburg. vedella (halal) planxa amb enciams variats Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb amanida i moniato Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires a l'andalusa amb enciam i olives logurt ecològic</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb enciam i vinag., llimona Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de bolets i porro amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb peix fresc logurt ecològic</p>		<p>19 Hummus de cigró amb torradetes</p> <p>Pollastre (halal) planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Llenties estofades amb verdures Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes amb torradetes</p> <p>Truita de moniato i patata, amanida i pastga., ratllada Mandarines</p>	<p>4 Macarrons al pesto</p> <p>Hamburguesa vegetal planxa amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>5</p> <p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de llenties</p> <p>Truita de patata amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa vegetal planxa amb enciams variats Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, enciam i olives iogurt ecològic</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb enciam i vinag., llimona Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de bolets i porro amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb verdures i llegum iogurt ecològic</p>		<p>19 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Hamburguesa vegetal planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Llenties estofades amb verdures Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes amb torradetes</p> <p>Truita de moniato i patata, amanida i pastga., ratllada Mandarines</p>	<p>4 Macarrons al pesto</p> <p>Lluç al forn amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de llenties</p> <p>Truita de patata amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa vegetal planxa amb enciams variats Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires a l'andalusa amb enciam i olives logurt ecològic</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb enciam i vinag., llimona Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de bolets i porro amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb peix fresc logurt ecològic</p>		<p>19 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Hamburguesa vegetal planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus (s/form..) Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) Trita moniato i patata (s/al·lèrg.) enciam i pastga., Mandarines</p>	<p>4 Macarrons (s/g) amb oli i alf., fresca (s/form..) Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de lleties (s/g) Trita de patata (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides Hamburguesa mixta planxa amb enciams variats Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i moniato Raïm</p>		<p>12 Pasta (s/g) amb salsa de tomàquet (s/al·lèrg.) Maires a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives logurt sense lactosa</p>	<p>13 Crema de carbassa Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g-s/form..), enciam i vinag., Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet (s/form..) Trita de bolets i porro (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures Mongetes estofades (s/g) Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato Fideuada (pasta s/g) amb peix fresc logurt sense lactosa</p>		<p>19 Hummus de cigró (s/al·lèrg.) Hamburguesa de pollastre planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita moniato i patata (s/al·lèrg.) enciam i pastga.,</p> <p>Mandarines</p>	<p>4 Macarrons (s/g) al pesto</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet</p> <p>Plàtan</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Crema de lleties (s/g)</p> <p>Truita de patata (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet</p> <p>Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciams variats</p> <p>Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i moniato</p> <p>Raïm</p>		<p>12 Pasta (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>16 Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de bolets i porro (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades (s/g)</p> <p>Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada (pasta s/g) amb peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19 Hummus de cigró (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de pollastre planxa amb enciams variats</p> <p>Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita moniato i patata, (s/al·lèrg.) i amanida i pastga., Mandarines</p>	<p>4 Macarrons amb oli i alf., (s/form.,)</p> <p>Lluç al forn amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de lleties</p> <p>Truita de patata (s/al·lèrg.) amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciam i tomàquet Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i moniato Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet (s/form.,)</p> <p>Maires a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives logurt sense lactosa</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form.,) enciam i vinag., Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet (s/form.,)</p> <p>Truita de bolets i porro (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb peix fresc logurt sense lactosa</p>		<p>19 Hummus de cigró (s/al·lèrg.)</p> <p>Hamburguesa de pollastre planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats i amanida del temps Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes amb torradetes</p> <p>Truita de moniato i patata, amanida i pastga., ratllada Mandarines</p>	<p>4 Macarrons al pesto</p> <p>Lluç al forn amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>5</p> <p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de pastanaga</p> <p>Truita de patata amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciams variats Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i moniato Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires a l'andalusa amb enciam i olives logurt ecològic</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de gall dindi amb enciam i vinag., llimona Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de bolets i porro amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb peix fresc logurt ecològic</p>		<p>19 Hummus de cigró amb torradetes</p> <p>Hamburguesa de pollastre planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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>Formació i projectes entorn del menjar.</p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>Durant aquest primer trimestre de curs hem estat treballant amb l'equip de monitores i l'alumnat que fa ús de l'espai migdia quins són els criteris d'una alimentació saludable i sostenible. Un dels resultats d'aquest treball ha estat la proposta del menú per aquest mes de desembre. Us en fem cinc cèntims.</p> <p>El passat 14 d'octubre, tot l'equip de monitoratge va participar en una sessió formativa dirigida per la nostra responsable de cuines, Maria José.</p> <p>D'altra banda, des de finals d'octubre, també hem engegat el projecte de la Sobretaula al menjador, amb els infants de 5è i 6è. Aquest projecte que té per objectiu crear un espai relaxat i tranquil per parlar de temes relacionats amb l'alimentació i el lleure, és un espai d'escolta, pedagògic i amè, en el que recollim les propostes dels infants i donem resposta a les seves inquietuds i suggeriments.</p> <p>Durant aquesta estona, estan acompanyats per la Maria José, responsable de les cuineres, i per l'Arantxa, de l'equip pedagògic. Aprofitem per compartir amb ells els criteris alimentaris que s'utilitzen per elaborar menús equilibrats i sostenibles en l'etapa escolar, de la Guia per a famílies i escoles de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat.</p> <p>De la Sobretaula al menjador, ha sortit el menú de l'últim dia d'escola, abans de les vacances de Nadal.</p> <p>Salut i gaudiu!</p>	<p>2 Cuscús saltat amb verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats i amanida del temps Poma</p>	<p>3 Hummus de mongetes amb torradetes</p> <p>Truita de moniato i patata, amanida i pastga., ratllada Mandarines</p>	<p>4 Macarrons al pesto</p> <p>Lluç al forn amb daus de tomàquet Plàtan</p>	<p>5</p> <p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de lleties</p> <p>Truita de patata amb daus de tomàquet Poma</p>	<p>10 Bledes i patates bullides</p> <p>Hamburguesa de vedella planxa amb enciams variats Pera</p>	<p>11 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i moniato Raïm</p>		<p>12 Pasta amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires a l'andalusa amb enciam i olives logurt ecològic</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb enciam i vinag., llimona Plàtan</p>
	<p>16 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de bolets i porro amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Mongetes estofades Mandarines</p>	<p>18 Crema de pastanaga i moniato</p> <p>Fideuada amb peix fresc logurt ecològic</p>		<p>19 Hummus de cigró amb torradetes</p> <p>Hamburguesa de pollastre planxa amb enciams variats Poma</p>	<p>20 DINAR DE NADAL MENÚ SORPRESA</p> <p>DISSENYAT PER INFANTS DE 5È I 6È</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