

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Salut, un eix de treball.</i></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 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</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>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</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>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</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</p> <p>Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</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>Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Filet de lluç i ceba al forn amb amanida</p> <p>logurt natural</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>Pèsols saltats amb alls tendres</p> <p>Truita de formatge amb amanida</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>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>16</p> <p>Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Mandonguilles vegetals amb puré de poma</p> <p>logurt natural</p>	<p>17</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Gall dindi al forn amb daus de patata i amanida</p> <p>Fruita de temporada</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					



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>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 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 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Pasta (s/g) amb oli i orenga (s/form..)</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 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 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 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., de carn de pollastre (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</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
<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'alls</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>10 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 mango)</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>
<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>19 Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita (no mango) 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 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</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>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">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>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Pollastre al forn i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llom al forn i amanida del temps</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</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</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 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>3 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>5</p> <p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>10 Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>11 Crema de pastanaga</p> <p>Maires a la planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>		<p>12 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>16 Crema de pastanaga</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>17 Arròs amb oli i orenga</p> <p>Bacallà forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>18 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>19 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>20 DINAR DE NADAL Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Pollastre planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<h1>Bones vacances</h1>				



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 (100g pat.-2R)</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i pat.caliu (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>3 Llenties estofades (100g lleg.-2R)</p> <p>Truita de patata i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>4 Crema de verdures de temporada (100g pat.-2R)</p> <p>Hamburg. vedella planxa amb pat., caliu (50g.lleg.-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Cuscús (90g-2R) amb verd. de temporada</p> <p>Truita de patata (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>10 Arròs (90g arròs-2R) amb salsa de pastanaga</p> <p>Llom al forn amb pat.caliu (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques (100g-2R)</p> <p>Maires a l'andalusa, amanida i pat.caliu (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega (100g pat.-2R)</p> <p>Cigrons guisats amb verdures (100g lleg.-2R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>
	<p>16 Crema de verdures de temporada (50g pat.-1R)</p> <p>Macarrons (80g pasta -2R) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>17 Arròs (135g arròs-3R) tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní (50g pat.-1R)</p> <p>Llenties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>19 Cigrons guisats (150g lleg.-3R)</p> <p>Truita de patata (45g pat.freg.-1,5R) amb amanida</p> <p>logurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>	<p>20 DINAR DE NADAL Sopa de galets (80g pasta-2R)</p> <p>Pollastre al forn amb xips (20g - 1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</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 Trinxat de col amb oli d'all (verdures a part)</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Cuscús amb verdures a daus (verd. a part)</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 (separar verd.)</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures (separar verd.)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor (separar verd.) amb oli de romaní</p> <p>Llenties bullides amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Cigrons bullits amb oli d'oliva</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>

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 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre (halal) rostít, herbes provençals i amanida</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>Hamburg. vedella (halal), ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</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>Pollastre (halal) al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		
	<p>Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre (halal)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</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 Sopa de galets</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb salsa de prunes i xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
<h1>Bones vacances</h1>					



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>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</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 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>Crema de verdures del temps</p> <p>Mongetes seques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>		
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</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>
<h1>Bones vacances</h1>					



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><i>La Salut, un eix de treball.</i></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 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center;">Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de farina de cigró amb pat., i ceba i amanida</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>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Falafels (s/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 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>logurt de soja</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>
<h1>Bones vacances</h1>					



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 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>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</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 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida</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</p> <p>Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
<h1>Bones vacances</h1>					



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</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 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 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 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 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 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 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 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 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
<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>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 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 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 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 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</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 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>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 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 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 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 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</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>

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 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>Hamburguesa de vedella, ceba caramel., i enciam</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 amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Pollastre 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>Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre</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>
	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