



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p><b>2</b> Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Estofat de mongetes seques</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>	
	<p><b>9</b> 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><b>10</b> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>13</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b> 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><b><i>La Salut, un eix de treball.</i></b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p><b>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</b></p>	<p><b>2</b> Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Filet de lluç i ceba al forn amb amanida logurt natural</p>	<p><b>3</b> Crema de carbassa amb pipes</p> <p>Hamburguesa vegetal amb espinacs i amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Pèsols saltats amb alls tendres</p> <p>Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Sopa minestrone</p> <p>Brotxeta gall dindi amb daus de moniato Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>	
	<p><b>9</b> Crema de pastanaga</p> <p>Croq. casolanes de llenties, carbassa i ceba amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Cols de Brussel·les amb moniato</p> <p>Calamars farcits amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Espirals amb saltat de bolets</p> <p>Truita d'espinacs amb enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p><b>12</b> Arròs integral amb pesto d'alfàbrega casolà</p> <p>Llenguado a l'andalusa amb amanida Fruita de temporada</p>		<p><b>13</b> Minestra de verdures</p> <p>Aletes de pollastre adobades amb amanida Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Mandonguilles vegetals amb puré de poma logurt natural</p>	<p><b>17</b> Sopa de pistons</p> <p>Gall dindi al forn amb daus de patata i amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Llacets amb salsa remolatxa</p> <p>Ous durs amb beixamel, enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Crema vichyssoise</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida de l'hort Fruita de temporada</p>		<p><b>20</b> Bròquil i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Humus amb crudités de verdures Fruita de temporada</p>
<h1>Bones vacances</h1>						



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p><b>2</b> 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><b>3</b> Estofat de mongetes seques</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>	
	<p><b>9</b> Cuscús (s/al·lèrg.) amb verd.de temporada a daus</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> 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><b>11</b> Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>13</b> Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b></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><b><i>La Salut, un eix de treball.</i></b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p><b>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</b></p>	<p><b>2</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Estofat de mongetes seques</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa de vedella, ceba caramel., i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Lenties estofades amb poma i carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>
	<p><b>9</b> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb puré de poma Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Mongetes seques estofades Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures iogurt ecològic</p>	
<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Lenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps iogurt ecològic</p>	<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b> Sopa de galets</p> <p>Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips 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><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p><b>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</b></p>	<p><b>2</b> Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>3</b> Estofat de mongetes seques</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.-ou b.cuït) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>
	<p><b>9</b> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.-ou b.cuït) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>10</b> 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 kiwi)</p>	<p><b>11</b> Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>19</b> Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.-ou b.cuït) i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b></p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita (no kiwi) 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><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p><b>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</b></p>	<p><b>2</b> 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><b>3</b> Estofat de mongetes seques</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>	
	<p><b>9</b> 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><b>10</b> 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><b>11</b> Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt de soja</p>		<p><b>13</b> Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..) </p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt de soja</p>		<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b></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><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p><b>2</b> Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Pollastre (halal) rostít, herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Estofat de mongetes seques</p> <p>Trita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburg. vedella (halal), ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Lenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>	
	<p><b>9</b> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Trita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de pollastre (halal) amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>13</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre (halal)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Lenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons guisats</p> <p>Trita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>20</b> Sopa de galets</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb salsa de prunes i xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
	<p><b>Bones vacances</b></p>					
	<p>En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p><b>2</b></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><b>3</b></p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b></p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Lenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>
	<p><b>9</b></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><b>10</b></p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba (s/salsa de tom..)</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></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><b>12</b></p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	
<p><b>16</b></p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb oli, orenga i carn (s/salsa de tom..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Lenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b></p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b></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><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p><b>2</b></p> <p>Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b></p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b></p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>
	<p><b>9</b></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><b>10</b></p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></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><b>12</b></p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de cigrons amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	
<p><b>16</b></p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></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><b>18</b></p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b></p> <p>Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb 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><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p><b>2</b> 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><b>3</b> Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>
	<p><b>9</b> Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus (s/form..)</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> 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><b>11</b> Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt sense lactosa</p>	
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., de carn (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b></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><b><i>La Salut, un eix de treball.</i></b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p><b>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</b></p>	<p><b>2</b> 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><b>3</b> Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>	
	<p><b>9</b> 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><b>10</b> 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><b>11</b> Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>13</b> Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b></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>
<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><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p><b>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</b></p>	<p><b>2</b> 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><b>3</b> Estofat de mongetes seques</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>	
	<p><b>9</b> 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><b>10</b> 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><b>11</b> Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt sense lactosa</p>		<p><b>13</b> Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..) </p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>		<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b></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><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p><b>2</b> Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Estofat de mongetes seques</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>	
	<p><b>9</b> 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><b>10</b> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>13</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b> 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><b>La Salut, un eix de treball.</b></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 <b>treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</b></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><b>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.</b></p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p><b>2</b> Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Estofat de mongetes seques</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa de vedella, ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Festa</b></p>	
	<p><b>9</b> 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><b>10</b> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>13</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>16</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>		<p><b>20</b> <b>DINAR DE NADAL</b> 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