



GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contemplan la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Minestra de verdures</p> <p>Gall dindi amb salsa de verdures i tomàquet amanit logurt natural</p>	<p>9 Cigrons estofats</p> <p>Pernilets de pollastre a la llimona i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p>10 Macarrons amb oli d'alfàbrega</p> <p>Lluç al forn amb amanida d'escarola i ravenets Fruita de temporada</p>
	<p>13 Sopa de pistons amb daus d'hortalisses</p> <p>Filet de rosada al forn amb salsa d'ametlles Fruita de temporada</p>	<p>14 Pasta amb salsa de pastanaga</p> <p>Hamburg. cigrons i verdures amb pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada</p>	<p>15 Arròs especiat</p> <p>Truita de carxofa amb enciam i tomàquet logurt natural</p>	<p>16 Crema de carbassó i porro</p> <p>Llom a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p>17 Llenties amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>
	<p>20 Sopa minestrone</p> <p>Cuetes de rap amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Truita de formatge amb tomàquet amanit Fruita de temporada</p>	<p>22 Pasta de verdures a la napolitana</p> <p>Filet de castanyola al forn amb hortalisses i patata Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs amb tomàquet</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats Fruita de temporada</p>	<p>24 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb enciam i olives negres Fruita de temporada</p>
	<p>27 Mongeta verda amb patata</p> <p>Bacallà amb samfaina Fruita de temporada</p>	<p>28 Pasta amb oli i orenga</p> <p>Hamburguesa de llenties amb verdures amb enciams variats Fruita de temporada</p>	<p>29 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i cogombre logurt natural</p>	<p>30 Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita francesa amb tomàquet amanit Fruita de temporada</p>	<p>31 Hummus amb bastonets de pastanaga i cogombre</p> <p>Brotxeta de gall dindi amb amanida d'escarola i ravenets Fruita de temporada</p>



GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba (ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espinaç (s/formatge)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contemplan la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt de soja</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt de soja</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt de soja</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolo., vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt de soja</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre (halal) arreb. amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. vedella (halal), ceba caramel., i enciam</p> <p>logurt ecològic</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Crema de porro i nap</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs i formatge</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel vegetal de coliflor</p> <p>Truita de farina de cigró amb moniato i ceba i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Mandonguilles vegetals amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>27 Sopa de galets</p> <p>Mandonguilles vegetals amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) i (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis (s/g) saltats amb espinacs i (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>10 Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) i (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis (s/g) saltats amb espinacs i (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llom a la planxa amb seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt sense lactosa</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>10 Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) i (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis (s/g) saltats amb espinacs i (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt sense lactosa</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contemplan la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Bacallà al forn amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>13 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Fideus d'arròs saltats amb espinacs i (s/form..)</p> <p>Maires fresq. planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>20 Saltat de verdures amb oli de romaní</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llom a la planxa amb seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>27 Sopa d'arròs</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Llom al forn amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contemplan la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolo., vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt sense lactosa</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contemplan la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Bacallà al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Hamburguesa de vedella amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa de vedella, ceba caramel·l., i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

