

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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2 Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Filet de lluç i ceba al forn amb amanida logurt natural</p>	<p>3 Crema de carbassa amb pipes</p> <p>Hamburguesa vegetal amb espinacs i amanida Fruita de temporada</p>	<p>4 Pèsols saltats amb alls tendres</p> <p>Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Crema de pastanaga</p> <p>Croq. casolanes de lleties, carbassa i ceba amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>10 Cols de Brussel·les amb moniato</p> <p>Calamars farcits amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p>11 Espirals amb saltat de bolets</p> <p>Truita d'espinacs amb enciam i pastanaga logurt natural</p>		<p>12 Arròs integral amb pesto d'alfàbrega casolà</p> <p>Llenguado a l'andalusa amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>13 Minestra de verdures</p> <p>Aletes de pollastre adobades amb amanida Fruita de temporada</p>
	<p>16 Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Mandonguilles vegetals amb puré de poma logurt natural</p>	<p>17 Sopa de pistons</p> <p>Gall dindi al forn amb daus de patata i amanida Fruita de temporada</p>	<p>18 Llacets amb salsa remolatxa</p> <p>Ous durs amb beixamel, enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>		<p>19 Crema vichyssoise</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida de l'hort Fruita de temporada</p>	<p>20 Bròquil i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Humus amb crudités de verdures Fruita de temporada</p>
<p>Bones vacances</p>						



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2 Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h1>Festa</h1>	<p>6</p>	
	<p>9 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truitade pat., i ceba (ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques amb torrades (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>19 Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (ou b.cuit) i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL Sopa de galets</p> <p>Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre (halal) rostit, herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Hamburg. vedella (halal), ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12</p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre (halal)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>19</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb salsa de prunes i xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
Bones vacances						



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2 Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</p>	<p>6</p>	
	<p>9 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de farina de cigró amb pat., i ceba i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de verdures del temps</p> <p>Mongetes seques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>19 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
	<p>Bones vacances</p>					
	<p>En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2 Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de verdures del temps</p> <p>Mongetes seques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
<h1>Bones vacances</h1>					



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguets,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2 Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</p>	<p>6</p>
	<p>9 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Maires a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL</p> <p>Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb xips</p> <p>Fruita de temporada i torró</p>
<h1>Bones vacances</h1>					

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2 Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h1>Festa</h1>	<p>6</p>	
	<p>9 Pasta (s/g) mb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>19 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>20 DINAR DE NADAL Sopa de galets (s/g)</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>La Salut, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>L'any 1946, l'O.M.S. va definir la salut com l'estat de complet benestar físic, mental i social.</p> <p>La salut és una necessitat íntimament lligada al dret fonamental de tot ésser humà a la vida.</p> <p>Des d'una visió àmplia del concepte, la salut com a benestar és inherent a una forma o estil de vida saludable.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>Volem contribuir a la millora de la salut dels infants, joves i adults de l'escola des d'aquest punt de vista més ampli i global.</p> <p>El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.</p> <p>"La salut es crea en el context de la vida quotidiana".</p>	<p>2 Trinxat de col amb oli d'all's</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h1>Festa</h1>	<p>6</p>	
	<p>9 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>12 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Bròquil i patata bullida amb oli d'all's tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix fresc</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p>16 Crema de verdures del temps</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..) </p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>		<p>19 Cigrons guisats</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>20 DINAR DE NADAL Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de prunes (s/al·lèrg.) i xips</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

Bones vacances

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus