



| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|--|--|---|--|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Trita de bolets amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>  | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                            | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                         | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>14</b><br/>Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Trita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                     | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>                                       | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>             | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>21</b><br/>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>          |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                     | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>            | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Trita de botifarra d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i coca de llardons</p> | <p><b>28</b><br/>Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>                              |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</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





| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES   | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|--|--|--|--|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p>3<br/>Minestra de verdures</p> <p>Broquetes de gall dindi amb tomàquet i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>    | <p>4<br/>Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Salmó al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>                | <p>5<br/>Patata i pèsol</p> <p>Truita d'espínacs amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>                             | <p>6<br/>Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa casolana de llenties, enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>                       | <p>7</p> <p><b>Festa</b></p>  |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p>10<br/>Espaguetis amb salsa de verdures</p> <p>Lluç al forn amb llit de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>   | <p>11<br/>Brotxetes de verdures i carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>     | <p>12<br/>Hummus amb torradetes</p> <p>Croquetes de verdures al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>      | <p>13<br/>Trinxat de la col</p> <p>Llom a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>                             | <p>14<br/>Crema de pastanaga amb crostons de pa</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>         |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p>17<br/>Crema de bolets</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>18<br/>Graella de verdures i patata</p> <p>Ous farcits amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>                   | <p>19<br/>Arròs integral amb pesto d'alfàbrega casolà</p> <p>Gall dindi saltat amb daus de carbassa</p> <p>logurt natural</p>  | <p>20<br/>Patata i carxofa al forn amb all i oli</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>21<br/>Llacets amb oli i orenga</p> <p>Sípia amb all i julivert amb llit de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>                            |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p>24<br/>Sopa de pistons</p> <p>Pollastre a la taronja amb escarola i ravenets</p> <p>Fruita de temporada</p>       | <p>25<br/>Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p> | <p>26<br/>Fesolets amb alls tendres</p> <p>Lluç a la planxa amb endívies i vinagreta de llimona</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>27<br/>Verdura tricolor</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                                  | <p>28<br/>Espínacs saltats amb panses i ametlles torrades</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</p>  |  |  |  |  |   |





| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|--|---|--|--|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de bolets (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>              | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>                      | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil país (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>             | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt de soja</p>   | <p><b>14</b><br/>Espaguetis amb s.tom., i toc de remolatxa (s/form..)</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                   | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>  | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd. i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt de soja</p>  | <p><b>21</b><br/>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>            |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                      | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>               | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/formatge)</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)</p> | <p><b>28</b><br/>Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt de soja</p>                                    |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</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



| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES   | DIJOUS  | DIVENDRES   |
|---|--|--|--|---|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Trita de bolets (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>               | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Tallarines amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>    | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>                     | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                            | <p><b>12</b><br/>Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>  | <p><b>14</b><br/>Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Trita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                    | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>                                       | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                 | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>21</b><br/>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>  |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                   | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>   | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Trita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i coca de llardons</p> | <p><b>28</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>logurt ecològic</p>              |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</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





| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES   | DIJOUS  | DIVENDRES   |
|---|--|--|--|---|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Trita de bolets (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                             | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Tallarines amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>    | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>                     | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                            | <p><b>12</b><br/>Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>iogurt sense lactosa</p>   |   |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Trita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                                  | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>                                       | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                 | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>iogurt sense lactosa</p>  | <p><b>21</b><br/>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>                                |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                     | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>   | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Trita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i coca de llardons</p> | <p><b>28</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>iogurt sense lactosa</p> |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</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





| FEBRER  | DILLUNS   | DIMARTS   | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|---|---|---|--|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temp. a daus (s/tom., cru)</p> <p>Truita de bolets (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>  | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p> | <p><b>5</b><br/>Pasta integral amb salsa de verdures</p> <p>Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p> | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>   | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
|   | <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p> | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor (no mong.verda)</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>       | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps (no mong.verda)</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>  | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>   |   |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>  | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>                                       | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>                    | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada (pasta integral) de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>  | <p><b>21</b><br/>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p> |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>  | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>                 | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria (s/pèsols)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>         | <p><b>27</b><br/>Espag. (p.int.) amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita botifarra d'ou (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell i postres dolces (s/al·lèrg.)</p> | <p><b>28</b><br/>Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>logurt ecològic</p>                                 |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</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



| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES   | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|--|--|--|--|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Trita de bolets amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>  | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>                    | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                         | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                  | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>14</b><br/>Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Trita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                     | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>                                       | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>  | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>21</b><br/>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>  |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de pollastre (halal) marinats amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                        | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Trita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p> | <p><b>28</b><br/>Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>                              |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</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



| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|--|--|---|--|---|
| <p><i><b>Novetats Febrer</b></i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>  | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Trita de bolets amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Tallarines amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>     | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>                               | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                         | <p><b>12</b><br/>Sopa d'arròs (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>         | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>14</b><br/>Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Trita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                     | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>                                       | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>      | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>  | <p><b>21</b><br/>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>  |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>  | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Trita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p> | <p><b>28</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>logurt ecològic</p>              |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</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





| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|--|--|---|--|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Trita de bolets amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>                               | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                         | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                        | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>14</b><br/>Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Trita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                     | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>                                       | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>21</b><br/>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>  |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>  | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>         | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Trita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p> | <p><b>28</b><br/>Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>                              |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</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



| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|--|---|--|--|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                 | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques (s/g) (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>                      | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades (s/g) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza (s/g) de pernil país (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                   | <p><b>13</b><br/>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Remenat de porros (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>   | <p><b>14</b><br/>Espag. (s/g) amb s.tom., i toc de remol., (s/form..)</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                         | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>                                     | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd. i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>logurt sense lactosa</p>  | <p><b>21</b><br/>Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>      |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                      | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                            | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>              | <p><b>27</b><br/>Espag. (s/g) amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)</p> | <p><b>28</b><br/>Llenties (s/g) estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>                        |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</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



| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS   | DIVENDRES  |
|---|--|---|--|--|--|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                 | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques (s/g) (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>                          | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>  |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades (s/g) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza (s/g) de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                               | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                             | <p><b>13</b><br/>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>14</b><br/>Espaguetis (s/g) amb s.tom., i toc de remol.,</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                         | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>                                       | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd. i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                          | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>21</b><br/>Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>         |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                      | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                            | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>                        | <p><b>27</b><br/>Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)</p> | <p><b>28</b><br/>Llenties (s/g) estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>                                |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</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



| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|--|---|--|--|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de bolets (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>              | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>                      | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil país (s/form.,) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>             | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>   | <p><b>14</b><br/>Espaguetis amb s.tom., i toc de remolatxa (s/form.,)</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                   | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>  | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd. i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt sense lactosa</p>  | <p><b>21</b><br/>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>            |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>                      | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>               | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/formatge)</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)</p> | <p><b>28</b><br/>Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>                              |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</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





| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES  | DIJOUS  | DIVENDRES   |
|---|--|--|---|---|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de bolets amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                               | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>   | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                            | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                         | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>  | <p><b>14</b><br/>Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                    | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolo., de carn i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>  | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>             | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>  | <p><b>21</b><br/>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>          |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                     | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>            | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i coca de llardons</p> | <p><b>28</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>              |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</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





| FEBRER  | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|---|--|--|---|--|---|
| <p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>   | <p><b>3</b><br/>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Trita de bolets amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                | <p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b><br/>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>5</b><br/>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>6</b><br/>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>                            | <p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>   |
| <p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>   | <p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b><br/>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b><br/>Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                         | <p><b>12</b><br/>Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                         | <p><b>13</b><br/>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>14</b><br/>Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>  | <p><b>17</b><br/>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Trita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                                     | <p><b>18</b><br/>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>                                       | <p><b>19</b><br/>Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>             | <p><b>20</b><br/>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>   | <p><b>21</b><br/>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>          |
| <p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p> | <p><b>24</b><br/>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>                              | <p><b>25</b><br/>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>                     | <p><b>26</b><br/>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>        | <p><b>27</b><br/>Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Trita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p> | <p><b>28</b><br/>Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>                              |
| <p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</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

