



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></p> <p>Tallarines napolitana</p> <p>Trita de patata i calçot amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b></p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b></p> <p>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></p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</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></p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p>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></p> <p>Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</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></p> <p>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></p> <p>Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b></p> <p>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></p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b></p> <p>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></p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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>Benvolgedes i benvolguets,</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> Minestra de verdures</p> <p>Broquetes de gall dindi amb tomàquet i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Salmó al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Patata i pèsol</p> <p>Truita d'espínacs amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa casolana de llenties, enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>7</b> Pasta amb oli d'alfàbrega</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</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> Espaguetis amb salsa de verdures</p> <p>Lluç al forn amb llit de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Brotxetes de verdures i carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>12</b> Hummus amb torradetes</p> <p>Croquetes de verdures al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Trinxat de la col</p> <p>Llom a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> 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><b>17</b> Crema de bolets</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Graella de verdures i patata</p> <p>Ous farcits amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Arròs integral amb pesto d'alfàbrega casolà</p> <p>Gall dindi saltat amb daus de carbassa</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>20</b> Patata i carxofa al forn amb all i oli</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> 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><b>24</b> Sopa de pistons</p> <p>Pollastre a la taronja amb escarola i ravenets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>26</b> Fesolets amb alls tendres</p> <p>Lluç a la planxa amb endívies i vinagreta de llimona</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Verdura tricolor</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> 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>					





<b>FEBRER</b>	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<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> Tallarines napolitana (s/form..)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</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> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> 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> 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> Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb s.tom., i toc de remol., (s/form..)</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumará 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> Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 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> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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> 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> Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/formatge)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p><b>28</b> Llenties 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><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> Tallarines napolitana</p> <p>Trita de patata i calçot (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Gall dindi a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de vedella amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb carn d'au</p> <p>logurt ecològic</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> 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> 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> Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Remenat de porros (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> 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> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 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> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de verdures amb carn d'au</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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> 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> 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> Llenties estofades</p> <p>Pollastre a l'andalusa (s/al·lèrg.) i 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><b>Novetats Febrer</b></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> Tallarines napolitana</p> <p>Truita de pat., i calçot (s/al·lèrg-ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>6</b> Cuscús (s/al·lèrg.) amb verdures de temporada a daus</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>7</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</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> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>12</b> Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Remenat de porros (s/al·lèrg-ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</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> Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg-ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita botifarra d'ou (s/al·lèrg-ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita (no kiwi) i coca de llardons</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) i 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><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> Tallarines napolitana (s/form..)</p> <p>Truita de patata i calçot (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt de soja</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> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> 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> 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> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb s.tom., i toc de remolatxa (s/form..)</p> <p>Remenat de porros (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> 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> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 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> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd. i amanida</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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> 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> 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> 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><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> Tallarines napolitana</p> <p>Trita de patata i calçot amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</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> 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> 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> Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Remenat de porros 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> 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> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 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> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de pollastre (halal) marinats amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> 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> 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> 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>Benvolgedes i benvolguets,</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> Tallarines amb oli i orenga</p> <p>Trita de patata i calçot amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</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> 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> Crema de verdures del temps</p> <p>Llom al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb s.remolatxa (s/salsa de tom.,)</p> <p>Remenat de porros 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> 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> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb oli, orenga bolo vegetal i form</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 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> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastga., i ceba (s/salsa de tom.,)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria (s/salsa de tom.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> 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> 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><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> Tallarines napolitana</p> <p>Trita de patata i calçot amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</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> 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> 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> Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Remenat de porros 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> 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> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 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> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> 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> 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> Tallarines napolitana (s/form..)</p> <p>Truita de patata i calçot (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus (s/form..)</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt sense lactosa</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> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades (s/g) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> 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> 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> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>14</b> Espaguetis (s/g) amb s.tom., i toc de remol., (s/form..)</p> <p>Remenat de porros 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> 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> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 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> 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> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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> 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> Espaguetis (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> 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



<b>FEBRER</b>	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<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> Tallarines napolitana</p> <p>Truita de patata i calçot (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</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> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades (s/g) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> 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> 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> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis (s/g) amb s.tom., i toc de remol.,</p> <p>Remenat de porros 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> 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> 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> 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> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> 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> 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>Benvolgedes i benvolguets,</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> Tallarines napolitana (s/form..)</p> <p>Truita de patata i calçot (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt sense lactosa</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> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> 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> 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> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb s.tom., i toc de remolatxa (s/form..)</p> <p>Remenat de porros (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> 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> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 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> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd. i amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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> 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> 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> 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> Tallarines napolitana</p> <p>Trita de patata i calçot amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</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> 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> 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> Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Remenat de porros 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> 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> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres</p> <p>Bacallà al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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> 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> 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> 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> Tallarines napolitana</p> <p>Trita de patata i calçot amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de vedella amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</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> 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> 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> Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Remenat de porros 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> 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> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 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> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> 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> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> 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> 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> 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> 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