



<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> Arròs tres delícies</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>5</b> Espaguetis amb pesto d'espínacs</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Crema de carbassa</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Trinxat de verdures d'aprofitament</p> <p>Fideuada de peix</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></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de porro i moniato</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Sopa pescadors</p> <p>Pollastre rostit amb herb. provençals, enciam i pastga.</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Truita de patata i carbassa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>14</b> Tallarines a la crema</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet</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> Sopa d'arròs</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Bròquil, carbassa i patata bullida</p> <p>Llenties amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Crema de pastanaga</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Macarrons a la napolitana</p> <p>Pollastre a l'allet amb enciam i vinagreta de llimona</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</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> Coliflor i patata bullida</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de mongetes seques i carbassa</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures, enciam i cogombre</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>26</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> <b>DIJOUS GRAS</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de botifarra d'ou amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita i Coca de llardons</p>	<p><b>28</b> Escudella</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</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> Minestra de verdures</p> <p>Broquetes de gall dindi amb tomàquet i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Sopa de fideus</p> <p>Salmó al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita temporada</p>	<p><b>5</b> Patata i pèsol</p> <p>Hamburguesa de lleties amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Truita d'espínacs amb enciam i raves</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>7</b> Quiche d'espàrrecs i formatge</p> <p>Petxuga de pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet</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></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Espaguetis amb salsa de remolatxa</p> <p>Lluç al forn amb llit de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Trinxat de la col</p> <p>Llom a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cuscús amb verdures</p> <p>Croquetes de xampinyons al forn amb enciam i tomàquet</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> Graella de verdures i patata</p> <p>Ous farcits amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de bolets</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i cogombre</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>Daus gall dindi marinats 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> Col de Brusel·les amb moniato</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>Sípia amb salsa de julivert 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 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>3 Pastanaga i patata bullida</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Plàtan</p>	<p>4</p>	<p>5 Pastanaga i patata bullida</p> <p>Hamburguesa mixta</p> <p>Plàtan</p>	<p>6</p>	<p>7 Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Plàtan</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</p> <p><b>Festa</b></p>	<p>11</p>	<p>12 Pastanaga i patata bullida</p> <p>Hamburguesa mixta</p> <p>Plàtan</p>	<p>13</p>	<p>14 Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Plàtan</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 Pastanaga i patata bullida</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Plàtan</p>	<p>18</p>	<p>19 Pastanaga i patata bullida</p> <p>Hamburguesa mixta</p> <p>Plàtan</p>	<p>20</p>	<p>21 Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Plàtan</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 Pastanaga i patata bullida</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Plàtan</p>	<p>25</p>	<p>26 Pastanaga i patata bullida</p> <p>Hamburguesa mixta</p> <p>Plàtan</p>	<p>27</p>	<p>28 Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Plàtan</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> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Mongetes seques (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de patata (s/al·lèrg.), enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Espaguetis (s/g) amb oli d'espínacs (s/form.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Crema de carbassa</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Trinxat de verdures d'aprofitament</p> <p>Fideuada de peix (s/g)</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></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de porro i moniato</p> <p>Mandonguilles (s/g) mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Sopa pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita patata i carbassa (s/al·lèrg.), enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Tallarines amb oli d'alfàbrega (s/form.)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet</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> Sopa d'arròs</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Bròquil, carbassa i patata bullida</p> <p>Llenties (s/g) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Crema de pastanaga</p> <p>Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.), patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i vinagreta</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</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> Coliflor i patata bullida</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de mongetes seques (s/g) i carbassa</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures, enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/g-form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> <b>DIJOUS GRAS</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de botifarra d'ou amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p><b>28</b> Escudella (s/g)</p> <p>Daus de gall dindi (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</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>					



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> Arròs tres delícies de vedures</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>5</b> Espaguetis amb pesto d'espínacs</p> <p>Pollastre (halal) al forn, enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Crema de carbassa</p> <p>Falafels amb s.iogurt amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Trinxat de verdures d'aprofitament</p> <p>Fideuada de peix</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> <b>D.Mundial dels Llegums</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de porro i moniato</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Sopa pescadors</p> <p>Pollastre (halal) rostí amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Truita de patata i carbassa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>14</b> Tallarines amb oli d'alfàbrega</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet</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> Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Estofat de llegum amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Bròquil, carbassa i patata bullida</p> <p>Llenties amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Crema de pastanaga</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Macarrons a la napolitana</p> <p>Pollastre (halal) a l'allet, enciam i vinagreta de llimona</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</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> Coliflor i patata bullida</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de mongetes seques i carbassa</p> <p>Pollastre (halal) amb s.verdures, enciam i cogombre</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>26</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> <b>DIJOUS GRAS</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p><b>28</b> Escudella (halal)</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</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.