



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h1>Festa</h1>
<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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>14 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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato i fonoll</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de gall dindi amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 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>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Minestra de verdures</p> <p>Broquetes de gall dindi amb tomàquet i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Salmó al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Patata i pèsol</p> <p>Truita d'espínacs amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa casolana de llenties, enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 Espaguetis amb salsa de verdures</p> <p>Lluç al forn amb llit de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Brotxetes de verdures i carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p>12 Hummus amb torradetes</p> <p>Croquetes de verdures al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Trinxat de la col</p> <p>Llom a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 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 Crema de bolets</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Graella de verdures i patata</p> <p>Ous farcits amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs integral amb pesto d'alfàbrega casolà</p> <p>Gall dindi saltat amb daus de carbassa</p> <p>logurt natural</p>	<p>20 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 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 10, dia mundial dels llegums 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 Sopa de pistons</p> <p>Pollastre a la taronja amb escarola i ravenets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p>26 Fesolets amb alls tendres</p> <p>Lluç a la planxa amb endívies i vinagreta de llimona</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Verdura tricolor</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús (s/al·lèrg.) amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg-ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 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>Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita moniato i ceba (s/al·lèrg-ou b.cuit) i 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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg-ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 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 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato i fonoll</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de gall dindi amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Truita botifarra d'ou (s/al·lèrg-ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 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 style="text-align: center;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</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 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de gall dindi amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espinaacs (s/form..)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 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>Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>14 Espag. amb salsa de tom., i toc de remol., (s/form..)</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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de gall dindi amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espinaacs (s/form..)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 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>Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba (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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 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 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato i fonoll</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de gall dindi (s/form..) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Pasta saltada amb daus de carbassó</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>5 Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina a l'andalus amb enciam i cogombre</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>6 Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llom al forn amb enciams variats</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p style="text-align: center;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Mongeta i patata bullida</p> <p>Gall dindi al forn amb arròs blanc</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (tom., natural)</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>12 Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb enciams variats</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>13 Arròs saltat amb daus de carbassó</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre</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 Arròs saltat amb daus de carbassó</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb enciam i raves</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>18 Sopa de lletres</p> <p>Mandonguilles mixtes amb salsa de tom.,natural</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>19 Crema de bròquil</p> <p>Lluç al forn amb enciams variats</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>20 Trinxat de bledes (s/ceba-oli d'alls)</p> <p>Bacallà al forn amb enciam i raves</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>21 Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi al forn amb arròs blanc</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs amb salsa de tom.,natural</p> <p>Llom al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>25 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i raves</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>26 Col i patata bullida (s/oli d'alls tendres)</p> <p>Pizza de gall dindi (tom., natural) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>27 Espaguetis saltats amb espínacs i formatge</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i cogombre</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p>28 Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Maires fresques a l'andalus amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Tallarines amb salsa de verdures (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre (halal)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa d'arròs (b.vegetal)</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de bròquil</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada amb verdures i llegums</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato i fonoll</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Arròs saltat amb verdures de temporada</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre (halal)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato i fonoll</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Tallarines amb salsa de verdures (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p style="text-align: center;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa d'arròs (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de bròquil</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada amb verdures i llegums</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Arròs saltat amb verdures de temporada</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>14 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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres (brou vegetal)</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 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>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>14 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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato i fonoll</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de gall dindi amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 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>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>14 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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 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>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 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>6 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 style="text-align: center;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades (s/g) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</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 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres (s/g)</p> <p>Mandonguilles de llenties (s/g) a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques (s/g) i bròquil</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd. i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza (s/g) de gall dindi amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 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>28 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</p>					

En els nostres menús prioritzen 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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 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 style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida logurt 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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt sense lactosa</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato i fonoll</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de gall dindi (s/form..) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i 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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Tallarines (pasta s/al·lèrg.) saltades amb verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 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>	<h1>Festa</h1>
<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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (pasta s/al·lèrg.) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Arròs saltat amb verdures</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>14 Espag. (pasta s/al·lèrg.) amb s. tom., i toc de remol.,</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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres (pasta s/al·lèrg.)</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de bròquil</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb s.verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada (pasta s/al·lèrg.) de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato i fonoll</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de gall dindi amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espag. (pasta s/al·lèrg.) 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>28 Arròs saltat amb verdures</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Cigrons guisats</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>14 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>17 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato i fonoll</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Pizza de gall dindi amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</p>	<p>3 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita farina de cigró amb pat.cebà i pstga. i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 D.Mundial contra el Càncer Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Tallarines amb salsa de verdures (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p style="text-align: center;">Festa</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 dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p>10 D.Mundial dels Llegums Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Sopa d'arròs (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de carbassa</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita farina de cigró amb espinacs i ceba i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de bròquil</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 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 10, dia mundial dels llegums 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa d'espinacs (s/form..)</p> <p>Truita farina de cigró amb pat.-cebà, i enciam</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p>28 Llenties estofades</p> <p>Arròs saltat amb verdures de temporada</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

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats