

























GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes al menjador de l'escola</i></p> <p>Som la nova empresa que gestionarà el servei de menjador de la vostra escola partir del 9 de gener.</p> <p>Compartim amb vosaltres les característiques més destacables del nostre Projecte Alimentari:</p>				<p>9 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs tres delícies</p> <p>Salsitxes al forn amb tomàquet i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>100% Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants</p>	<p>13 Coliflor i patata bullida</p>	<p>14 Crema de porro i moniato</p>	<p>15 Arròs amb verdures i carxofes confitades</p>	<p>16 Mongeta i patata bullida</p>	<p>17 Escudella</p>
<p> Amanim amb oli d'oliva verge</p>	<p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Pollastre amb s.verdures amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Trita de patata i ceba amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p>Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Maires fresques a l'andalusa amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> Potenciem el consum de cereals integrals</p>	<p>20 Crema de carbassó</p>	<p>21 Arròs amb salsa de tomàquet</p>	<p>22 Llenties estofades</p>	<p>23 Tallarines amb toc de remolatxa</p>	<p>24 Verdura tricolor</p>
<p> Potenciem el consum d'hortalisses, verdures i fruita de temporada i de proximitat</p>	<p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Daus de gall dindi marinats amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>Lluç al forn sobre llit de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Trita paisana amb enciam i vinagreta de taronja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cigrons guisats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> Estem oferint menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal</p>	<p>27 Risotto de bolets</p>	<p>28 Crema de mongetes seques i pastanaga</p>	<p>29 Bròquil i patata bullida</p>	<p>30 Sopa de lletres</p>	<p>31 Trinxat de col amb oli d'all</p>
<p> Oferim menús de temporada i estacionals</p>	<p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Trita de carbassó amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Falafels amb salsa de tomàquet, enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Hamburguesa mixta amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Llenguadina arrebossada, pastanaga i olives negres</p> <p>logurt natural</p>
<p> La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					
<p> Cuines auditades per l'Associació de Celíacs de Catalunya</p>					
<p> Oferim pollastre groc català</p>					
<p>En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.</p>					

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes al menjador de l'escola</i></p> <p>Som la nova empresa que gestionarà el servei de menjador de la vostra escola partir del 9 de gener.</p> <p>Compartim amb vosaltres les característiques més destacables del nostre Projecte Alimentari:</p>				<p>9 Llacets amb oli d'alfàbrega</p> <p>Lluç al forn amb amanida d'escarola i ravenets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de llenties vermelles</p> <p>Truita d'espínacs i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>100% Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants</p>	<p>13 Arròs especiati</p>	<p>14 Pèsols saltats amb ceba</p>	<p>15 Minestra de verdures</p>	<p>16 Crema de carbassa</p>	<p>17 Espirals amb salsa de pastanaga</p>
<p> Amanim amb oli d'oliva verge</p>	<p>Llom al forn amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural</p>	<p>Filet de rosada al forn amb salsa d'ametlles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Brotxeta de gall dindi amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Hamburguesa de cigrons i verdures, pastanaga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> Potenciem el consum de cereals integrals</p>	<p>20 Sopa de lletres</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p>	<p>22 Bròquil i patata bullida</p>	<p>23 Sopa minestrone</p>	<p>24 Arròs amb tomàquet</p>
<p> Potenciem el consum d'hortalisses, verdures i fruita de temporada i de proximitat</p>	<p>Filet de castanyola al forn amb hortalisses</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Truita de formatge amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Pollastre a les fines herbes amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Falafels amb s.iogurt i crudités de verdures</p> <p>logurt natural</p>	<p>Cuetes de rap amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> Estem oferint menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal</p>	<p>27 Mongeta i patata bullida</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Espaguetis integrals amb verdures</p> <p>Hummus amb bastonets de pastanaga i cogombre</p> <p>logurt natural</p>	<p>29 Arròs tres delícies</p> <p>Brotxeta de gall dindi amb amanida d'escarola i ravenets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita francesa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre a l'allet amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> Oferim menús de temporada i estacionals</p> <p>Seguim les recomanacions del Departament de salut en relació amb les freqüències de consum i tècniques culinàries</p>					
<p> La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					
<p> FRUCA SENSE GLUTEN Cuines auditades per l'Associació de Celíacs de Catalunya</p>					
<p> Oferim pollastre groc català</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.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes al menjador de l'escola</i></p> <p>Som la nova empresa que gestionarà el servei de menjador de la vostra escola partir del 9 de gener.</p> <p>Compartim amb vosaltres les característiques més destacables del nostre Projecte Alimentari:</p>				<p>9 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Salsitxes al forn amb tomàquet i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>100% Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants</p>	<p>13 Coliflor i patata bullida</p>	<p>14 Crema de porro i moniato</p>	<p>15 Arròs amb verdures i carxofes confitades</p>	<p>16 Mongeta i patata bullida</p>	<p>17 Escudella (s/g)</p>
<p> Amanim amb oli d'oliva verge</p>	<p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/g-form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Pollastre amb s.verdures amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Truita de patata (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Maires fresq.and. (s/al·lèrg.), enciam i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> Potenciem el consum de cereals integrals</p>	<p>20 Crema de carbassó</p>	<p>21 Arròs amb salsa de tomàquet</p>	<p>22 Llenties (s/g) estofades</p>	<p>23 Pasta (s/g) amb toc de remolatxa (s/form.)</p>	<p>24 Verdura tricolor</p>
<p> Potenciem el consum d'hortalisses, verdures i fruita de temporada i de proximitat</p>	<p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Daus de gall dindi al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lluç al forn sobre llit de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Truita paisana (s/al·lèrg.), enciam i vinagreta</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> Estem oferint menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal</p>	<p>27 Arròs saltat amb bolets (s/form.)</p>	<p>28 Crema de mongetes seques (s/g) i pastanaga</p>	<p>29 Bròquil i patata bullida</p>	<p>30 Sopa de pasta (s/g)</p>	<p>31 Trinxat de col amb oli d'all</p>
<p> Oferim menús de temporada i estacionals</p>	<p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Truita de carbassó (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Falafels (s/g) amb salsa de tomàquet, enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Hamburguesa mixta amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.), pastanaga i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					
<p> Cuines auditades per l'Associació de Celíacs de Catalunya</p>					
<p> Oferim pollastre groc català</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.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes al menjador de l'escola</i></p> <p>Som la nova empresa que gestionarà el servei de menjador de la vostra escola partir del 9 de gener.</p> <p>Compartim amb vosaltres les característiques més destacables del nostre Projecte Alimentari:</p>				<p>9 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina andalusa amb tomàquet i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>100% Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants</p>	<p>13 Coliflor i patata bullida</p>	<p>14 Crema de porro i moniato</p>	<p>15 Arròs amb verdures i carxofes confitades</p>	<p>16 Mongeta i patata bullida</p>	<p>17 Escudella (vegetal)</p>
<p> Amanim amb oli d'oliva verge</p>	<p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Pollastre (halal) amb s.verdures, enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p>Pollastre (halal) a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Maires fresques a l'andalusa amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> Potenciem el consum de cereals integrals</p>	<p>20 Crema de carbassó</p>	<p>21 Arròs amb salsa de tomàquet</p>	<p>22 Llenties estofades</p>	<p>23 Tallarines amb toc de remolatxa</p>	<p>24 Verdura tricolor</p>
<p> Potenciem el consum d'hortalisses, verdures i fruita de temporada i de proximitat</p>	<p>Mandonguilles vedella (halal) a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Pollastre (halal) marinat amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>Lluç al forn sobre llit de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cigrons guisats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p> Estem oferint menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal</p>	<p>27 Risotto de bolets (brou vegetal)</p> <p>Pollastre (halal) llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Bròquil i patata bullida</p> <p>Falafels amb salsa de tomàquet, enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Sopa vegetal de lletres</p> <p>Hamburguesa vedella (halal) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Llenguadina arrebossada, pastanaga i olives negres</p> <p>logurt natural</p>
<p> Oferim menús de temporada i estacionals</p> <p>Seguim les recomanacions del Departament de salut en relació amb les freqüències de consum i tècniques culinàries</p>					
<p> La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					
<p> Cuines auditades per l'Associació de Celíacs de Catalunya</p>					
<p> Oferim pollastre groc català</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.