



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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de bolets amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Arancinis amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p>	<p><b>24</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Sant Hilari</b></p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus





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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus







FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>	<p><b>3</b> Cuscús (s/al·lèrg.) amb verd. temporada</p> <p>Truïta de bolets (ou b.cuit-s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b></p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>5</b></p> <p>Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>6</b></p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b></p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>11</b></p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolo., vegetal (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>12</b></p> <p>Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>13</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros (ou b.cuit-s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b></p> <p>Espaguetis amb salsa de remolatxa (s/form..)</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b></p> <p>Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truïta d'espínacs i ceba (ou b.cuit-s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>18</b></p> <p>Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd. i amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>20</b></p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p>	<p><b>24</b></p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>25</b></p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>26</b></p> <p>Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Sant Hilari</b></p>	<p><b>28</b></p> <p>Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>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> 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><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b></p> <p>Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b></p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolo., vegetal (s/al·lèrg.) i (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/pell) (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de remolatxa (s/form..)</p> <p>Llenguadina a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) amb olives i alf.,</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona (s/pell) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p>	<p><b>24</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre al forn (s/pell) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Sant Hilari</b></p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. a la planxa amb amanida del temps</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> Cuscús (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>6</b> 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 (no préssec)</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>12</b> Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>iogurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de remolatxa (s/form..)</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>18</b> Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd. i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>iogurt ecològic</p>	<p><b>21</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p>	<p><b>24</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Sant Hilari</b></p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>iogurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus





FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>	<p><b>3</b> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de bolets (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>5</b> Pasta integral salt., amb verd.</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>6</b> Patanaga i patata bullida</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb arròs</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>12</b> Sopa de fideus (pasta integral)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>13</b> Crema de pastanaga</p> <p>Remenat de porros (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Pasta integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no 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><b>17</b> Pasta integral salt., amb verd.</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres (pasta integral)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix (pasta integral)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no 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><b>24</b> Pasta integral saltada amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Sant Hilari</b></p>	<p><b>28</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>	<p><b>3</b> Pasta (p.ref) saltada amb alberg., bròquil i oli</p> <p>Truita de bolets (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b></p> <p>Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>5</b> Tallarines saltades amb oli i orenga</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>6</b> Arròs saltat amb bròquil</p> <p>Llom al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>7</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>Festa</b></p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b></p> <p>Espinacs i patata bullida</p> <p>Gall dindi al forn amb arròs i toc de comí</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>11</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg) enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>12</b> Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>13</b> Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb oli d'alf., fresca</p> <p>Llenguadina arrebossada amb enciams variats</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><b>17</b> Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Truita d'espinacs (s/ceba) enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes (s/ceba-oli d'alls)</p> <p>Bacallà al forn amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>21</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p>	<p><b>24</b> Arròs amb oli i orenga</p> <p>Pollastre al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>25</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>26</b> Col i patata (s/oli d'alls tendres)</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>27</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>Sant Hilari</b></p>	<p><b>28</b> Arròs saltat amb bròquil</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb enciams variats</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><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> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de bolets amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Sopa de pescadors</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de mongetes seques i bròquil</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Arancinis amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p>	<p><b>24</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de pollastre (halal) marinats amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles de llenties a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Sant Hilari</b></p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus





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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus





FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>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> Pasta (p.ref) saltada amb alberg., bròquil i oli</p> <p>Truita de bolets (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>5</b> Tallarines saltades amb oli i orenga</p> <p>Llenguadina a l'andalus amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>6</b> Arròs saltat amb bròquil</p> <p>Llom al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Festa</b></p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b> Espinacs i patata bullida</p> <p>Gall dindi al forn amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>11</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg) enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>12</b> Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>13</b> Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb oli d'alf., fresca</p> <p>Llenguadina arrebossada amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o 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><b>17</b> Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Truita d'espinacs (s/ceba) enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres</p> <p>Lluç al forn amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes (s/ceba-oli d'alls)</p> <p>Bacallà al forn amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>21</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o 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> Arròs amb oli i orenga</p> <p>Pollastre al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>25</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>26</b> Col i patata (s/oli d'alls tendres)</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Sant Hilari</b></p>	<p><b>28</b> Arròs saltat amb bròquil</p> <p>Maires fresques a l'andalus amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o 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><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> Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de bolets (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques (s/g) (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>Festa</b></p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b> <b>D.Mundial dels Llegums</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pastís de patata (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Remenat de porros (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>14</b> Pasta (s/g) amb salsa de remolatxa</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espinacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de mong. seques (s/g) i bròquil</p> <p>Pizza (s/g) de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Sopa de lletres (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>21</b> Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>El mes de febrer té més dies assenyalats com el dia <b>10, dia mundial dels llegums</b> que se celebra amb l'objectiu de continuar conscienciant la població sobre els beneficis nutricionals del consum de llegums i sobre la seva contribució als sistemes alimentaris sostenibles. Recomanem el consum de llegums, i treballem diàriament, per potenciar la seva presència i oferir menús més saludables i sostenibles.</p>	<p><b>24</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>Sant Hilari</b></p>	<p><b>28</b> Arròs saltat amb verdures</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus





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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus





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

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus



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**