



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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</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>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> 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 bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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 peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho</p> <p>Picada amb amanida del temps</p> <p>Sorbet de llimona</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 mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i coca de llardons</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



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



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>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 paisana (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</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza (s/g) de pernil país (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades (s/g) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Espag. (s/g) amb s.tom., i toc de remol., (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'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (s/al·lèrg.)</p> <p>Picada amb amanida del temps (s/al·lèrg.)</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 mixtes a la jardinera (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espag. (s/g) amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p><b>28</b> Llenties (s/g) estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>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 amb verdures de temporada a daus</p> <p>Truita de bolets (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</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 (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</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 mango)</p>	<p><b>7</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i carn</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p><b>13</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p><b>14</b> Espaguëtis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) i 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 (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p><b>19</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de verdures i carn</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (s/al·lèrg.)</p> <p>Picada amb amanida del temps (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt natural amb 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 integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguëtis amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no mango) i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Pollastre a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</p>					



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



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>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>Gall dindi al forn amb amanida del temps</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> 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 bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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 peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho</p> <p>Picada amb amanida del temps</p> <p>Sorbet de llimona</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>Llom al forn 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 marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i coca de llardons</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



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



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>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 refinada bullida amb oli i orenga</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>5</b> Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>6</b> Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>7</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>12</b> Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>13</b> Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>14</b> Pasta refinada bullida amb oli i orenga</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</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 bullit aromatitzat</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>18</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>19</b> Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>20</b> Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Bacallà planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Pasta refinada bullida amb oli i orenga</p> <p>Pollastre planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</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 bullit amb oli i orenga</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>26</b> Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>27</b> Pasta refinada bullida amb oli i orenga</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p><b>28</b> Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Maires fresques a la planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</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 (90g-2R) amb verd. de temporada</p> <p>Truita de bolets (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega (100g pat.-2R)</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa (100g lleg.-2R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques (100g-2R)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amanida i pat.caliu (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>6</b> Arròs (90g arròs-2R) amb salsa de pastanaga</p> <p>Llom al forn amb pat.caliu (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>7</b> Bròquil i pat., amb oli d'alls tendres (100g pat.-2R)</p> <p>Arròs (112,5g -2,5R) a la cassola amb peix</p> <p>logurt (1unitat-0,5R)- PA (20gr-1R)</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures de temporada (100g pat.-2R)</p> <p>Pizza de pernil dolç (60g massa-3R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - NO PA</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats (150glleg.-3R)</p> <p>Remenat de porros amb enciam</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>13</b> Verdura tricolor (50g patata-1R)</p> <p>Llenties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>14</b> Espag. (120g pasta-3R) amb s.tom., i toc de remol.,</p> <p>Llenguadina arreb., amanida i pat.caliu (25g-0,5R)</p> <p>logurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</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 (135g arròs-3R) caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil (50g pat.-1R)</p> <p>Macarrons (80g pasta -2R) bolo., vegetal (30g-1R) i form</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>19</b> Cigrons (150g lleg.-3R) sortits de l'olla</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>20</b> Trinxat de bledes amb oli d'alls (50g patata-1R)</p> <p>Fideuada (80g -2R) de peix</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (80g pasta-2R)</p> <p>Picada amb amanida i pat.caliu (50g-1R)</p> <p>logurt sabors (1unitat-1R)- PA (40gr-2R)</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 (112,5g arròs-2,5R) integral amb porro i fonoll</p> <p>Falafels (3un.-1,5R) amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>25</b> Crema pastga (75 pastga-0,5R + 50gr.moniato.-1R)</p> <p>Daus de gall dindi marinats i pat.caliu (25g-0,5R)</p> <p>Fruita de temporada (2R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres (100g patata-2R)</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada (2R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>27</b> Espaguetis (120g pasta-3R) amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades (150g lleg.-3R)</p> <p>Maires fresq. andalusa amb amanida i pat.caliu (25g-0,5R)</p> <p>logurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</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 (separar verd.)</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 bullits amb oli d'oliva</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Mongetes bullides amb oli d'oliva</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix (verd. a part, s/pebrot)</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons bullis amb oli d'oliva</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Verdura tricolor amb oli de romaní (separar verd.)</p> <p>Llenties bullides amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> 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 bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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 (verdures a part)</p> <p>Fideuada de peix (verd. a part, s/pebrot)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho</p> <p>Picada amb amanida del temps</p> <p>Sorbet de llimona</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 (separar verd.)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita de botifarra d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i coca de llardons</p>	<p><b>28</b> Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</p>					



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



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</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>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> 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 bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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 peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida del temps</p> <p>Sorbet de llimona</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'alls tendres</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



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





FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i><b>Novetats Febrer</b></i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>	<p><b>3</b> 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> Bròquil i patata bullida amb oli d'all tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</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>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</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 bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Tallarines amb salsa de verdures</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Sorbet de llimona</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 vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</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



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 farina de cigró amb pat.cebada i psta. i enciam</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 (s/form..)</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Crema de carbassa</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</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>14</b> Espaguetis amb s.tom., i toc de remol., (s/form..)</p> <p>Falafels (s/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 farina de cigró amb espinacs i ceba i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Tallarines amb salsa de verdures (s/form..)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal 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 (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espinacs (s/form..)</p> <p>Truita farina de cigró amb pat.-cebada, i enciam</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p><b>28</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</p>					



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



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>	<p><b>3</b> 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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</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>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> 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 bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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 peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Sorbet de llimona</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 vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir 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 paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> <b>D.Mundial contra el Càncer</b> Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Hummus de mongetes seques (s/g) (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> 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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza (s/g) de pernil dolç amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades (s/g) amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Espaguetis (s/g) amb s.tom., i toc de remol.,</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) 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 (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (s/al·lèrg.)</p> <p>Picada (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt de sabors</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 (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p><b>28</b> Llenties (s/g) estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



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



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>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'alf., fresca</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt sense lactosa</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil país (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb s.tom., i toc de remolatxa (s/form..)</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> Arròs caldós amb carbassa</p> <p>Truita d'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (s/al·lèrg.)</p> <p>Picada amb amanida del temps (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt sense lactosa</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 mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/formatge)</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir t@ts plegats.</p>					



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





FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>	<p><b>3</b> 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'alf., fresca</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> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de pernil país (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Espaguetis amb s.tom., i toc 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'espínacs i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (s/al·lèrg.)</p> <p>Picada amb amanida del temps (s/al·lèrg.)</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 mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/formatge)</p> <p>Truita de botifarra d'ou (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita i postres dolces (s/al·lèrg.)</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir tots plegats.</p>					



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



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Novetats Febrer</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p><b>Ens fa molta il·lusió anunciar-vos que properament signarem un conveni de col·laboració amb l'Associació contra el Càncer a Barcelona.</b></p>	<p><b>3</b> 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 amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres</p> <p>Arròs a la cassola amb peix</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'acord ens permetrà desenvolupar projectes conjunts per promoure l'adopció d'hàbits de vida saludable tant en el marc escolar com en la vida quotidiana. Inaugurem aquesta col·laboració recordant que el <b>dia 4 de febrer, és el dia mundial contra el càncer</b> i ho reflectim al menú d'aquest mes amb una proposta especialment saludable.</p>	<p><b>10</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b> Crema de verdures del temps</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Cigrons guisats</p> <p>Remenat de porros amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</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>14</b> Espaguetis amb salsa de tom., i toc de remolatxa</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem convençudes que aquesta col·laboració sumarà esforços i ens ajudarà a seguir treballant en la difusió del que és una alimentació saludable, que forma part de la nostra raó de ser, i incorporem el ferm compromís de difondre de la mà de l'Associació les seves campanyes i activitats que tinguin com a fi prevenir el càncer.</p>	<p><b>17</b> 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 bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</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 peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> <b>Cuina Colombiana</b> Sancocho (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida del temps</p> <p>Sorbet de llimona</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 vedella a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada i postres dolces</p>	<p><b>28</b> Llenties estofades</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Estem realment molt contentes d'iniciar aquesta col·laboració i desitgem que en puguem gaudir 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**