



MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Presentació de la nova guia "Acompanyem els àpats dels infants"</b></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Ens fa il·lusió informar-vos que l'Agència de Salut Pública va presentar, el passat 22 de gener, la nova guia Acompanyar els àpats dels infants. La guia és una actualització de la que ja va fer l'Agència l'any 2016 i una novetat important és que aquesta edició també va dirigida a les famílies. D'aquesta manera, promou els hàbits alimentaris saludables, tant a casa amb les famílies com en els menjadors escolars, amb els següents consells:</p> <p>1. Respectar la sensació de gana i sacietat que presenti l'infant.</p> <p>2. Es preferible que l'infant se serveixi poca quantitat de menjar i que tingui l'opció de repetir.</p> <p>3. Animar a tastar els aliments sense coaccionar, forçar, distreure ni enganyar.</p> <p>4. Els aliments no s'han de fer servir com a mesures de càstig o de recompensa.</p> <p>5. Fomentar la participació i la transmissió de valors, hàbits i responsabilitats adaptats a l'edat de l'infant.</p> <p>6. Deixar temps per menjar amb tranquil·litat, però sense que se superi el temps raonable per gaudir de l'àpat.</p> <p>7. Garantir, com a mínim, un àpat al dia a taula i amb família.</p> <p>8. Assegurar que tots els àpats siguin sense pantalles.</p> <p>9. Mostrar una actitud respectuosa i amorosa cap als infants.</p>	<p>3</p> <p><b>Festa</b></p>	<p>4</p> <p>Espaguetis amb toc de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6</p> <p>Arròs italiana</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>7</p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Fideus a la cassola amb carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>10</p> <p>Sopa de lletres</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i vinagreta de poma</p> <p>logurt natural</p>	<p>11</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Llenguadina romana amb pastanaga i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Risotto de bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Coliflor i patata bullida</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>17</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenties amb arròs integral i toc de romaní</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Tallarines a la carbonara</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>20</p> <p>Sopa pescadors</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals, enciam i pastaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassa i patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>24</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga</p> <p>logurt natural</p>	<p>25</p> <p>Trinxat de verdures d'aprofitament</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Macarrons amb pesto d'espínacs</p> <p>Pollastre al curri amb daus poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>31</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita paisana amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>				



*Link*

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.



MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Presentació de la nova guia "Acompanyem els àpats dels infants"</b></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Ens fa il·lusió informar-vos que l'Agència de Salut Pública va presentar, el passat 22 de gener, la nova guia Acompanyar els àpats dels infants. La guia és una actualització de la que ja va fer l'Agència l'any 2016 i una novetat important és que aquesta edició també va dirigida a les famílies. D'aquesta manera, promou els hàbits alimentaris saludables, tant a casa amb les famílies com en els menjadors escolars, amb els següents consells:</p> <p>1. Respectar la sensació de gana i sacietat que presenti l'infant.</p> <p>2. Es preferible que l'infant se serveixi poca quantitat de menjar i que tingui l'opció de repetir.</p> <p>3. Animar a tastar els aliments sense coaccionar, forçar, distreure ni enganyar.</p> <p>4. Els aliments no s'han de fer servir com a mesures de càstig o de recompensa.</p> <p>5. Fomentar la participació i la transmissió de valors, hàbits i responsabilitats adaptats a l'edat de l'infant.</p> <p>6. Deixar temps per menjar amb tranquil·litat, però sense que se superi el temps raonable per gaudir de l'àpat.</p> <p>7. Garantir, com a mínim, un àpat al dia a taula i amb família.</p> <p>8. Assegurar que tots els àpats siguin sense pantalles.</p> <p>9. Mostrar una actitud respectuosa i amorosa cap als infants.</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>4</b></p> <p>Sopa minestrone</p> <p>Cuetes de rap amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>5</b></p> <p>Cuscús amb verdures</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p>Crema d'espínacs</p> <p>Truita amb formatge i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p>Pèsols amb ceba</p> <p>Llenguadina al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>10</b></p> <p>Patates gratinades amb verdures</p> <p>Truita d'espàrrecs amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p>Espirals amb salsa de pastanaga</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida d'escarola i ravenets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b></p> <p>Mongeta amb patata bullida</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b></p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Hamb. de cigrons i verdures amb pastanaga i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>14</b></p> <p>Arròs especiat</p> <p>Pit de pollastre arrebossat amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>17</b></p> <p>Brotxetes de verdures i carbassa</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b></p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Truita d'espínacs amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema de pastanaga amb crostons de pa</p> <p>Llom a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b></p> <p>Trinxat de col</p> <p>Croq. casolanes de xampis al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b></p> <p>Espaguetis a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb llit de carbassó</p> <p>logurt natural</p>
	<p><b>24</b></p> <p>Wok d'arròs amb hortalisses</p> <p>Truita d'espínacs amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b></p> <p>Bròquil, patata i pastanaga</p> <p>Mandonguilles vegetals amb verdures, enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b></p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Perlinets al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>27</b></p> <p>Fesolets amb alls tendres</p> <p>Lluç al forn amb carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b></p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Gall dindi al forn amb daus de patata i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>31</b></p> <p>Llacets amb oli i orenga</p> <p>Sípia amb all i julivert amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</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.



*Link*



MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Presentació de la nova guia "Acompanyem els àpats dels infants"</b></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Ens fa il·lusió informar-vos que l'Agència de Salut Pública va presentar, el passat 22 de gener, la nova guia Acompanyar els àpats dels infants. La guia és una actualització de la que ja va fer l'Agència l'any 2016 i una novetat important és que aquesta edició també va dirigida a les famílies. D'aquesta manera, promou els hàbits alimentaris saludables, tant a casa amb les famílies com en els menjadors escolars, amb els següents consells:</p> <p>1. Respectar la sensació de gana i sacietat que presenti l'infant.</p> <p>2. Es preferible que l'infant se serveixi poca quantitat de menjar i que tingui l'opció de repetir.</p> <p>3. Animar a tastar els aliments sense coaccionar, forçar, distreure ni enganyar.</p> <p>4. Els aliments no s'han de fer servir com a mesures de càstig o de recompensa.</p> <p>5. Fomentar la participació i la transmissió de valors, hàbits i responsabilitats adaptats a l'edat de l'infant.</p> <p>6. Deixar temps per menjar amb tranquil·litat, però sense que se superi el temps raonable per gaudir de l'àpat.</p> <p>7. Garantir, com a mínim, un àpat al dia a taula i amb família.</p> <p>8. Assegurar que tots els àpats siguin sense pantalles.</p> <p>9. Mostrar una actitud respectuosa i amorosa cap als infants.</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>4</b></p> <p>Espaguetis (s/g) amb toc de remolatxa (s/form.)</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.), enciam i vinagreta</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p>Arròs italiana</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Fideus (s/g) a la cassola amb carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>10</b></p> <p>Sopa de pasta (s/g)</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i vinagreta de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Llenguadina romana (s/al·lèrg.), pastanaga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b></p> <p>Arròs saltat amb bolets (s/form.)</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b></p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Truita de carbassó (s/al·lèrg.), enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b></p> <p>Coliflor i patata bullida</p> <p>Macarrons (s/g) i bolonyesa vegetal (s/g-form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>17</b></p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenties (s/g) amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b></p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Mandonguilles mixtes (s/g) a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b></p> <p>Pasta (s/g) amb oli d'oliva (s/form.)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b></p> <p>Sopa pescadors (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassa (s/al·lèrg.), enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>24</b></p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b></p> <p>Trinxat de verdures d'aprofitament</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b></p> <p>Mongetes seques (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de patata (s/al·lèrg.), enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b></p> <p>Macarrons (s/g) amb oli d'espínacs (s/form.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b></p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>31</b></p> <p>Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</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.



*Link*



MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Presentació de la nova guia "Acompanyem els àpats dels infants"</b></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Ens fa il·lusió informar-vos que l'Agència de Salut Pública va presentar, el passat 22 de gener, la nova guia Acompanyar els àpats dels infants. La guia és una actualització de la que ja va fer l'Agència l'any 2016 i una novetat important és que aquesta edició també va dirigida a les famílies. D'aquesta manera, promou els hàbits alimentaris saludables, tant a casa amb les famílies com en els menjadors escolars, amb els següents consells:</p> <p>1. Respectar la sensació de gana i sacietat que presenti l'infant.</p> <p>2. Es preferible que l'infant se serveixi poca quantitat de menjar i que tingui l'opció de repetir.</p> <p>3. Animar a tastar els aliments sense coaccionar, forçar, distreure ni enganyar.</p> <p>4. Els aliments no s'han de fer servir com a mesures de càstig o de recompensa.</p> <p>5. Fomentar la participació i la transmissió de valors, hàbits i responsabilitats adaptats a l'edat de l'infant.</p> <p>6. Deixar temps per menjar amb tranquil·litat, però sense que se superi el temps raonable per gaudir de l'àpat.</p> <p>7. Garantir, com a mínim, un àpat al dia a taula i amb família.</p> <p>8. Assegurar que tots els àpats siguin sense pantalles.</p> <p>9. Mostrar una actitud respectuosa i amorosa cap als infants.</p>	<p>3</p> <p><b>Festa</b></p>	<p>4</p>	<p>5</p> <p>Pastanaga i patata bullida</p> <p>Hamburguesa mixta</p> <p>Plàtan</p>	<p>6</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Plàtan</p>
	<p>10</p> <p>Pastanaga i patata bullida</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Plàtan</p>	<p>11</p>	<p>12</p> <p>Pastanaga i patata bullida</p> <p>Hamburguesa mixta</p> <p>Plàtan</p>	<p>13</p>	<p>14</p> <p>Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Plàtan</p>
	<p>17</p> <p>Pastanaga i patata bullida</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Plàtan</p>	<p>18</p>	<p>19</p> <p>Pastanaga i patata bullida</p> <p>Hamburguesa mixta</p> <p>Plàtan</p>	<p>20</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Plàtan</p>
	<p>24</p> <p>Pastanaga i patata bullida</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Plàtan</p>	<p>25</p>	<p>26</p> <p>Pastanaga i patata bullida</p> <p>Hamburguesa mixta</p> <p>Plàtan</p>	<p>27</p>	<p>28</p> <p>Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Plàtan</p>
	<p>31</p> <p>Pastanaga i patata bullida</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Plàtan</p>				



*Link*

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.



MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Presentació de la nova guia "Acompanyem els àpats dels infants"</b></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Ens fa il·lusió informar-vos que l'Agència de Salut Pública va presentar, el passat 22 de gener, la nova guia Acompanyar els àpats dels infants. La guia és una actualització de la que ja va fer l'Agència l'any 2016 i una novetat important és que aquesta edició també va dirigida a les famílies. D'aquesta manera, promou els hàbits alimentaris saludables, tant a casa amb les famílies com en els menjadors escolars, amb els següents consells:</p> <p>1. Respectar la sensació de gana i sacietat que presenti l'infant.</p> <p>2. Es preferible que l'infant se serveixi poca quantitat de menjar i que tingui l'opció de repetir.</p> <p>3. Animar a tastar els aliments sense coaccionar, forçar, distreure ni enganyar.</p> <p>4. Els aliments no s'han de fer servir com a mesures de càstig o de recompensa.</p> <p>5. Fomentar la participació i la transmissió de valors, hàbits i responsabilitats adaptats a l'edat de l'infant.</p> <p>6. Deixar temps per menjar amb tranquil·litat, però sense que se superi el temps raonable per gaudir de l'àpat.</p> <p>7. Garantir, com a mínim, un àpat al dia a taula i amb família.</p> <p>8. Assegurar que tots els àpats siguin sense pantalles.</p> <p>9. Mostrar una actitud respectuosa i amorosa cap als infants.</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>4</b></p> <p>Espaguetis amb toc de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Cigrans guisats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p>Arròs italiana</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>7</b></p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Fideus a la cassola amb pèsols</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>10</b></p> <p>Sopa vegetal de lletres</p> <p>Hamburguesa vedella (halal), enciam i vinagreta</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>11</b></p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Llenguadina romana amb pastanaga i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b></p> <p>Risotto de bolets (brou vegetal)</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona, enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b></p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b></p> <p>Coliflor i patata bullida</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>17</b></p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenties amb arròs integral i toc de romaní</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b></p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Mandonguilles vedella (halal) a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b></p> <p>Tallarines amb oli d'alfàbrega</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p><b>20</b></p> <p>Sopa pescadors</p> <p>Pollastre (halal) rostit amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrans guisats</p> <p>Truita de carbassa i patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>24</b></p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal), enciam i tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>25</b></p> <p>Trinxat de verdures d'aprofitament</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b></p> <p>Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b></p> <p>Macarrons amb pesto d'espínacs</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb daus poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b></p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>31</b></p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita paisana amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</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.



**Link**