

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Arròs int. amb pesto d'alf., casolà</p> <p>Gall dindi saltat amb daus de carbassa</p> <p>logurt natural</p>	<p>2 Patata i carxofa al forn amb all i oli</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Graella de verdures i patata</p> <p>Ous farcits amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de bolets</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>7 Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p>8 Sopa de pistons</p> <p>Daus gall dindi marinats amb escarola i revenets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Fesolets amb alls tendres</p> <p>Lluç a la planxa amb endívies i vinag., llimona</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Col de Brusel·les amb moniato</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Espinacs saltats amb panses i ametlles torrades</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>
	14	15	Vacances		18
	<p>21</p>	<p>22 Crema de pastanaga</p> <p>Truita d'espàrrecs amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Saltat d'espàrrecs i xampinyons</p> <p>Filet de castanyola al forn amb hortalisses i patata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Verdura tricolor</p> <p>Gall dindi a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Pasta tricolor a la napolitana</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Mongeta amb patata bullida</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Minestra de verdures</p> <p>Hamburg., de lleties i verd., amb pastanaga i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p>30 Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom planxa amb amanida d'escarola</p> <p>Fruita de temporada</p>		

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>logurt de sabors</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 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>11 Llenties estofades</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt de sabors</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Llom planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·l., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Llom planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>		
<p>En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>		
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (forn) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	
	14	15	<h1>Vacances</h1>		17	18
	<p>21</p> <p>1. Tothom té una perspectiva única i valuosa.</p> <p>2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments.</p> <p>3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant.</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt de sabors</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·l., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> Tothom té una perspectiva única i valuosa. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre (halal) al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (forn) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb xips</p> <p>logurt de sabors</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (forn) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>16</p> <p>Vacances</p>		<p>17</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt de sabors</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·l., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>		
<p>En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>		
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi a forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truïta de patata i ceba (forn-ou b.cuit) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	
	14	15	Vacances			18
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt natural amb sucre</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truïta paisana (forn-ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truïta de patata i porro (forn-ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/orrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona (s/pell) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de verdures i llegum logurt ecològic</p>		
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps logurt ecològic</p>	
	14	15	Vacances		17	18
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre al forn (s/pell) amb patata al caliu logurt natural sense sucre</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Llom planxa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada, i enciam Fruita de temporada</p>	
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Llom planxa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf.,fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa 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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de verdures i llegums</p> <p>logurt ecològic</p>		
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>10 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>11 Llenties estofades</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	
	14	15	Vacances			18
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt natural ensucrat</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Llom planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada, i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Llom planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>			
<p>En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>						

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt de soja</p>		
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 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>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>logurt de soja</p>	
	14	15	Vacances		17	18
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt de soja</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona (s/pell) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Gall dindi al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre al forn (s/pell) amb patata al caliu</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb bolo., de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de pasta d'arròs (s/al·lèrg.)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada (p.arròs s/al·lèrg.) de peix</p> <p>logurt ecològic</p>		
	<p>7 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 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>11 Verdura tricolor</p> <p>Truita de patata i ceba (forn) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	
	14	15	Vacances		17	18
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de pasta d'arròs (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt de sabors</p>	<p>24 Bròqui i patata bullida</p> <p>Truita paisana (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Llom planxa amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>28 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb salsa napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (al forn) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb xampinyons planxa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·l., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada</p>	<p>3 Mongeta i patata bullida</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de verdures i llegums iogurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps iogurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Mandonguilles vegetals amb s.tomàquet i xips Crema La Fageda</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. vegetal amb ceba caramel., i enciam Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>29 Crema de pastanaga</p> <p>Mongetes estofades Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa 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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Mongeta i patata bullida</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Lluç marinat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Mandonguilles vegetals amb s.tomàquet i xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (pasta s/g)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 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>11 Verdura tricolor</p> <p>Truita de patata i ceba (al forn) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>16</p> <p>Vacances</p>		<p>17</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (pasta s/g)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24 Bròqui i patata bullida</p> <p>Truita paisana (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons (s/g) napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (al forn) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>		
<p>En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (pasta s/g)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 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>11 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (al forn) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (pasta s/g)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24 Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (al forn) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·l., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons (s/g) napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (al forn) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt sense lactosa</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 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>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (forn) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·l., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (forn) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Fideuada de verdures i llegums</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 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>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (forn) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	14	15	Vacances		18
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada, i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (forn) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Crema de pastanaga</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>		
<p>En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus</p>					

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Enfocament Restauratiu Global a F. Roca</p> <p>El nostre equip pedagògic va voler formar-se en l'enfocament restauratiu global, mogut per l'interès a conèixer com començaven a treballar els mestres d'una de les escoles on gestionem el seu Espai Migdia. Molt entusiasmades per tot el procés d'aprenentatge que van viure van proposar incorporar-lo al nostre projecte.</p> <p>L'enfocament restauratiu ofereix un marc relacional que es fonamenta en els valors del respecte, la inclusió, la participació, la no-violència, l'honestedat, la diferència, la col·laboració, la responsabilització i la reparació, i s'orienta cap a les necessitats. En definitiva, se centra a cuidar les persones i les relacions.</p> <p>Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tothom té una perspectiva única i valuosa. 2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments. 3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant. 4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits. 5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades. <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'allss tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'allss</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>Vacances</p>		<p>18</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·l., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</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

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