

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"> 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 i formatge</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'all tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</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 marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>St. Hilari</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>16</p> <p>Vacances</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>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada 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

Enfocament Restauratiu Global a J. Roca

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.

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.

Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:

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.

Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.

	<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</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">St. Hilari</p>
14	15	16	17	
21	22 Crema de pastanaga	23 Saltat d'espàrrecs i xampinyons	24 Verdura tricolor	25 Pasta tricolor a la napolitana
28 Mongeta amb patata bullida	29 Minestra de verdures	30 Macarrons amb salsa de tomàquet		
Bacallà amb samfaina	Hamburg., de lleties i verd., amb pastanaga i olives	Llom planxa amb amanida d'ecarola		
Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada		

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"> 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 (s/form..) 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 i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Fideuada de peix logurt de soja</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espinaçs (s/form..) Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'all Mongetes estofades Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>11 St. Hilari</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>16 Vacances</p>	<p>17</p>	
	<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips logurt de soja</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa Trita paisana (forn) amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana (s/form..) Trita de patata i porro (forn) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades) Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca Cigrons guisats amb carbassa 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"> 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 i formatge</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 i formatge</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 jardineria</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</p> <p>St. Hilari</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>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>Hamb.mixta 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</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'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"> 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 i formatge</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 sense lactosa</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</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</p> <p>St. Hilari</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>16</p> <p>Vacances</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 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>Hamb.mixta 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</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'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

Enfocament Restauratiu Global a J. Roca

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.

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.

Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:

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.

Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.

	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Llenguadina andalu. (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Pollastre planxa amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera (s/pèsols)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus gall dindi forn (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>11</p> <p>St. Hilari</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 tolerada sense pell</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>Truita paisana amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>
<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>29 Arròs amb oli i orenga fresca</p> <p>Llenguadina andalu. (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alf., fresca</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita tolerada sense pell</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"> 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 de carn magre</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 bullits sortits de l'olla</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Crema de col</p> <p>Fideuada de peix (verdures triturades)</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espag. amb salsa d'espinacs i form., (salsa a part)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de bledes i patata</p> <p>Mongetes estofades (verdures triturades)</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</p> <p>St. Hilari</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 (salsa a part)</p> <p>Gall dindi al forn amb 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 (verdures triturades)</p> <p>Trita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana (salsa a part)</p> <p>Trita 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 Crema de bledes i patata</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa (verdures triturades)</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

Enfocament Restauratiu Global a J. Roca

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.

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.

Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:

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.

Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.

	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</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 i formatge</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</p> <p>St. Hilari</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 (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>Hamburg. de vedella (halal) 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"> 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 i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciams variats</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 verdures i llegums</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</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 jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>St. Hilari</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>16</p> <p>Vacances</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>Hamburg. 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 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

Enfocament Restauratiu Global a J. Roca

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.

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.

Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:

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.

Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.

		1 Crema de bròquil Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	2 Sopa de galets (b.vegetal) Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida Fruita de temporada	3 Mongeta i patata bullida Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	4 Col i patata amb oli d'allss tendres Fideuada de peix Iogurt ecològic
7 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Trinxat de bledes amb oli d'allss Mongetes estofades Fruita de temporada	9 Arròs saltat amb porros i fonoll Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita de temporada	10 Crema de carbassa i moniato Lluç marinat amb amanida del temps Fruita de temporada	<h1>St. Hilari</h1>	
14	15	16	17		
<h1>Vacances</h1>					
21	22 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (b.vegetal) Mandonguilles vegetals amb s.tomàquet i xips Crema La Fageda	24 Llenties estofades amb poma i carbassa Trita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Crema de porro i nap Hamburg. vegetal amb ceba caramel., i enciam Fruita de temporada	
28 Macarrons napolitana Trita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Hummus de mongetes seques amb torrades Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada			

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

Enfocament Restauratiu Global a J. Roca

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.

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.

Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:

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.

Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.

	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/formatge)</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'all tendres</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>logurt sense lactosa</p>
<p>7 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espinaacs (s/formatge)</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'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</p> <p>St. Hilari</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 (s/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>logurt sense lactosa</p>	<p>24 Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Trita paisana (al forn) amb amanida</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 (s/formatge)</p> <p>Trita 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

Enfocament Restauratiu Global a J. Roca

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.

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.

Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:

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.

Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.

	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal i formatge</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'all tendres</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>logurt ecològic</p>	
<p>7 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs i formatge</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'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</p> <p>St. Hilari</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 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>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'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

Enfocament Restauratiu Global a J. Roca

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.

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.

Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:

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.

Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.

	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</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 (s/form..)</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</p> <p>St. Hilari</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 (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>Trita 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 napolitana (s/form..)</p> <p>Trita 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

Enfocament Restauratiu Global a J. Roca

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.

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.

Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:

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.

Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.

	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn magre i formatge</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'all tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</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 marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>St. Hilari</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 amb xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24 Bròqui i patata bullida</p> <p>Truita paisana 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 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

Enfocament Restauratiu Global a J. Roca

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.

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.

Ens permet prendre decisions fonamentades en cinc principis restauratius bàsics:

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.

Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.

	<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</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'all tendres</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</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 de vedella a la jardineria</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</p> <p>St. Hilari</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 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>Hamb.de vedella 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.