

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 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 Iogurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Mongetes estofades Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats 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</p> <p>Pollastre arrebossat amb 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>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada 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 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps 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 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		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 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 (s/g) amb bolo., vegetal Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (pasta s/g)</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 (pasta s/g) de peix Fruita de temporada</p>	
	<p>7 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Mongetes estofades Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera 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 (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (al forn) amb amanida Fruita de temporada</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 Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (pasta s/g)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Fruita de temporada</p>	<p>24 Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (al forn) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons (s/g) napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (al forn) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida 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

Enfocament Restauratiu Global a F. 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	2 Sopa de galets	3 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada	4 Col i patata amb oli d'all tendres
		Macarrons amb bolonyesa de carn magre	Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats	Pollastre a la llimona i amanida del temps	Fideuada amb verdures i carn
		Fruita de temporada (no mango)	Fruita de temporada (no mango)	Fruita de temporada (no mango)	logurt ecològic
7 Espaguetis amb salsa d'espínacs	8 Trinxat de bledes amb oli d'all	9 Arròs saltat amb porros i fonoll	10 Crema de carbassa i moniato	11 Llenties estofades	
Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i amanida del temps	Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats	Mandonguilles mixtes a la jardineria	Daus gall dindi forn (s/al·lèrg.) i amanida	Truita de patata i ceba (forn) amb amanida	
Fruita de temporada (no mango)	Fruita de temporada (no mango)	Fruita de temporada (no mango)	Fruita de temporada (no mango)	logurt ecològic	
14	15	16	17	18	
		Vacances			
21	22 Arròs integral amb salsa de tomàquet	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres	24 Llenties estofades amb poma i carbassa	25 Crema de porro i nap	
	Llom arrebossat (s/al·lèrg.) i amanida del temps	Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips	Truita paisana (forn) amb amanida	Hamburg.mixta amb ceba caramel., i enciam	
	Fruita de temporada (no mango)	logurt natural ensucrat	Fruita de temporada (no mango)	Fruita de temporada (no mango)	
28 Macarrons napolitana	29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)	30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega			
Truita de patata i porro (forn) amb amanida	Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i amanida del temps	Llom planxa i amanida del temps			
Fruita de temporada (no mango)	Fruita de temporada (no mango)	Fruita de temporada (no mango)			

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 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 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</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>Gall dindi al forn amb enciams variats</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 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>Llom arrebossat i amanida del temps</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>Llom planxa i amanida del temps</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 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>2 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>3 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>4 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>7 Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>8 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>9 Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>10 Crema de carbassa</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>11 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Truita francesa</p> <p>logurt ecològic</p>
	14	15	Vacances		18
	<p>21</p>	<p>22 Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre planxa</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>25 Crema de pastanaga</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>28 Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>29 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>30 Crema de carbassa</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</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'honestat, 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 (65g pat.-1R)</p> <p>Macarrons (80g pasta -2R) bolo., vegetal (30g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>2 Sopa de galets (80g pasta-2R)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i pat.caliu (35g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>3 Cigrons (150g lleg.-3R) sortits de l'olla</p> <p>Pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'all tendres (65g pat.-1R) Fideuada de peix (100g pasta-2,5R)</p> <p>logurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>		
	<p>7 Espaguetis (120g pasta-3R) amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'all (65g pat.-1R)</p> <p>Mongetes estofades (150g lleg.-3R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll (135g arròs-3R)</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>10 Crema carbassa (65g pat.-1R, 100g carbassa.-0,5R)</p> <p>Daus gall dindi marinats, amanida i pat.caliu (35g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (50gr-2,5R)</p>	<p>11 Llenties estofades (125g-2,5R)</p> <p>Truita de patata i ceba (35g pat.forn-1R) i amanida</p> <p>logurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>	
	14	15	Vacances			18
	21	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet (112,5g arròs-2,5R)</p> <p>Falafels (3un.-1,5R) amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (80g pasta-2R)</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips (20g xips - 1R)</p> <p>Crema La Fageda (2R) - PA (20g-1R)</p>	<p>24 Llenties estofades (100g-2R)</p> <p>Truita paisana (35g pat.forn-1R) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>25 Crema de carbassó (65g pat.-1R)</p> <p>Hamb.mixta amb enciam i pat.caliu (70g-2R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	
	<p>28 Macarrons napolitana (80g pasta -2R)</p> <p>Truita de patata (35g pat.forn-1R) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (100g-2R)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa, amanida i pat.caliu (35g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>30 Bledes i patata amb oli d'alfàbrega (65g pat.-1R)</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa (100g lleg.-2R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</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 de carn</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 amb oli d'oliva</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 (separar verd.)</p> <p>Fideuada de peix (verd. tritu, s/pebrot)</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'all (separar verd.)</p> <p>Mongetes bullides amb oli d'oliva</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll (separar verd.)</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 bullides amb oli d'oliva</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>Hamb.mixta amb ceba caramel·litazada 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 Mongetes bullides amb oli d'oliva</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 (separar verd.)</p> <p>Cigrons bullits amb oli d'oliva</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 F. 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 Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (b.vegetal)</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 (halal) 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 ecològic</p>
<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Mongetes estofades Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps 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 Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb 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. de vedella (halal) 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 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps 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

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
Fruita de temporada

7
Espaguetis amb salsa d'espínacs

Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

14

21

28
Macarrons napolitana

Truita de patata i porro amb amanida del temps
Fruita de temporada

8
Trinxat de bledes amb oli d'all

Mongetes estofades
Fruita de temporada

15

22
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

29
Crema de pastanaga

Mongetes estofades
Fruita de temporada

2
Sopa de galets (b.vegetal)

Hamburguesa vegetal amb enciams variats
Fruita de temporada

9
Arròs saltat amb porros i fonoll

Mandonguilles vegetals a la jardinera
Fruita de temporada

16

23 **Celebració St.Jordi**
Sopa de lletres (b.vegetal)
Mandonguilles vegetals amb s.tomàquet i xips
Crema La Fageda

30
Bledes i patata amb oli d'alfàbrega
Cigrons guisats amb carbassa
Fruita de temporada

3
Mongeta i patata bullida

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

10
Crema de carbassa i moniato

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps
Fruita de temporada

17

24
Llenties estofades amb poma i carbassa
Truita paisana amb amanida del temps
Fruita de temporada

4
Col i patata amb oli d'all tendres

Fideuada de verdures i llegums
Iogurt ecològic

11
Llenties estofades

Truita de patata i ceba amb amanida del temps
Iogurt ecològic

18

25
Crema de porro i nap
Hamburg. vegetal amb ceba caramel., i enciam
Fruita de temporada

Vacances

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 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 Fruita de temporada</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Falafels (s/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 Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada</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 Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Mandonguilles vegetals amb s.tomàquet i xips Fruita de temporada</p>	<p>24 Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs 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 farina de cigró amb pat.,-porro i amanida 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 Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i amanida 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 peix Iogurt ecològic</p>	
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa 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>Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Lluç marinat 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 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps 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

Enfocament Restauratiu Global a F. 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</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</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 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (al forn) 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>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 bolo., 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'all 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'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</p> <p>logurt sense lactosa</p>
14	15	Vacances		18
<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>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 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 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 i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>4 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Fideuada de peix Fruita de temporada</p>
<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Mongetes estofades Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera 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>Truita de patata i ceba (forn) amb amanida Fruita de temporada</p>
14	15	Vacances		18
<p>21</p>	<p>22 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Fruita de temporada</p>	<p>24 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (forn) amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de porro i nap</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada</p>
<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i porro (forn) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>29 Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida 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 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 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 Iogurt ecològic</p>		
	<p>7 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>8 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Mongetes estofades Fruita de temporada</p>	<p>9 Arròs saltat amb porros i fonoll</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats 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>	
	14	15	Vacances			18
	<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</p> <p>Pollastre arrebossat amb 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>Hamb.de vedella 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 Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps 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.

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