

**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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>Iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seques amb torrades i crudités de verd.</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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

**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><b>1</b> Arròs int. amb pesto d'alf., casolà</p> <p>Gall dindi saltat amb daus de carbassa</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>2</b> Patata i carxofa al forn amb all i oli</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Crema de bolets</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Graella de verdures i patata</p> <p>Ous farcits amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>8</b> Fesolets amb alls tendres</p> <p>Lluç a la planxa amb endívies i vinag., llimona</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Espinacs saltats amb panses i ametlles torrades</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Verdura tricolor</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Sopa de pistons</p> <p>Daus gall dindi marinats amb escarola i revenets</p> <p>Fruita de temporada</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Crema de pastanaga</p> <p>Truita d'espàrrecs amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Saltat d'espàrrecs i xampinyons</p> <p>Filet de castanyola al forn amb hortalisses i patata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Minestra de verdures</p> <p>Gall dindi a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Pasta tricolor a la napolitana</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Mongeta amb patata bullida</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom planxa amb amanida d'ecarola</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Crema de carbassó</p> <p>Hamburg., de lleties i verd., amb pastanaga i olives</p> <p>logurt natural</p>		

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><b>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</b></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"> <li>1. Tothom té una perspectiva única i valuosa.</li> <li>2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments.</li> <li>3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant.</li> <li>4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits.</li> <li>5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades.</li> </ol> <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>		
	<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (ou b.cuit) enciam i raves</p> <p>Iogurt ecològic</p>	
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>17</b>	<b>18</b>
	<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>Iogurt de sabors</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana (ou b.cuit) amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p><b>28</b> Macarrons napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba (ou b.cuit) amb enciam i pstga.,</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seq. amb crudités de verd. (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i enciam i tom., Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Lluç arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i raves Iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Iogurt de sabors</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana (s/form..)</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i pstga., Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seq. amb crudités de verd. (s/ torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives 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'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.

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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i enciam i tom., Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Lluç arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i raves Iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Iogurt de sabors</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana (s/form..)</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i pstga., Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seq. amb crudités de verd. (s/ torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives 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 (s/form..) Fruita de temporada	2 Sopa de galets  Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats Fruita de temporada	3 Trinxat de bledes amb oli d'all  Fideuada de peix Iogurt de soja	4 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
7 Arròs integral amb salsa de verdures  Falafels (s/salsa de iogurt) i enciams variats Fruita de temporada	8 Crema de carbassa i moniato  Daus de gall dindi forn (s/al·lèrg.) i enciam i tomàquet Fruita de temporada	9 Col i patata amb oli d'all tendres  Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	10 Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/form..)  Lluç arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	11 Llenties estofades  Truita de pat., i ceba (forn) amb enciam i raves Iogurt de soja	
14	15	<b>Vacances</b>			18
21	22 Mongeta i patata bullida  Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	23 <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres  Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Iogurt de soja	24 Arròs amb salsa de tomàquet  Truita paisana (forn) amb enciam i cogombre Fruita de temporada	25 Crema de pastanaga  Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	
28 Macarrons napolitana (s/form..)  Truita de porro i ceba (forn) amb enciam i pstga., Fruita de temporada	29 Verdura tricolor  Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada	30 Hummus de mong.seq. amb crudités de verd. (s/ torrades)  Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives 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	
<p><b>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</b></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"> <li>1. Tothom té una perspectiva única i valuosa.</li> <li>2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments.</li> <li>3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant.</li> <li>4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits.</li> <li>5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades.</li> </ol> <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p><b>1</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn (tom., natural)</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb enciams variats</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes (s/oli d'all)</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>4</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>		
	<p><b>7</b> Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Pollastre planxa amb enciams variats</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassó (s/ceba)</p> <p>Daus de gall dindi forn (s/al·lèrg.) i enciam i tomàquet</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p><b>9</b> Col i patata (s/oli d'all tendres)</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p><b>11</b> Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Truita de pat. (forn) (s/ceba) amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>17</b>	<b>18</b>
	<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet natural</p> <p>Truita de pat. (forn) (s/ceba) amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>25</b> Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	
	<p><b>28</b> Macarrons amb salsa de tomàquet natural</p> <p>Truita de pat. (forn) (s/ceba) amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>29</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i raves</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</p>	<p><b>30</b> Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)</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><b>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</b></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"> <li>1. Tothom té una perspectiva única i valuosa.</li> <li>2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments.</li> <li>3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant.</li> <li>4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits.</li> <li>5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades.</li> </ol> <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 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegums Iogurt natural</p>	<p>4 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona, enciam i pastga., Fruita de temporada</p>	
	<p>7 Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>9 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p>10 Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>11 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i iogurt ecològic</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>16 <b>Vacances</b></p>		<p>17</p>
	<p>21</p>	<p>22 Mongeta i patata bullida</p> <p>Mandonguilles vegetals amb s.tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>23 <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb xips Crema La Fageda</p>	<p>24 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p>25 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. de vedella (halal) amb ceba caramel., i enciam Fruita de temporada</p>
	<p>28 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p>29 Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p>30 Hummus de mong.seques amb torrades i crudités de verd.</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt enciam i olives 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'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.

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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona, enciam i pastga.,</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>Iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. de vedella (halal) amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seques amb torrades i crudités de verd.</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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

**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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegums iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></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>4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits.</p> <p>5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades.</p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Mandonguilles vegetals amb s.tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i xips Crema La Fageda</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. vegetal amb ceba caramel., i enciam Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Crema de carbassó</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt enciam i olives 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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves Iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i xips Crema La Fageda</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seques amb torrades i crudités de verd.</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives 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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves Iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips Crema La Fageda</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. vegetal amb ceba caramel., i enciam Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seques amb torrades i crudités de verd.</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives 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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves Iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i xips Crema La Fageda</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. vegetal amb ceba caramel., i enciam Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seques amb torrades i crudités de verd.</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives 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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Lluç arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de pat., i ceba (forn) amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres (s/g)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana (forn) amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons (s/g) napolitana (s/form..)</p> <p>Truita de porro i ceba (forn) amb enciam i pstga.,</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seq. amb crudités de verd. (s/ torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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

**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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix</p> <p>Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de pat., i ceba (forn) amb enciam i raves</p> <p>Iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres (s/g)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana (forn) amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons (s/g) napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba (forn) amb enciam i pstga.,</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seq. amb crudités de verd. (s/torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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

**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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix Iogurt sense lactosa</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Lluç arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de pat., i ceba (forn) amb enciam i raves Iogurt sense lactosa</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Iogurt sense lactosa</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana (forn) amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamb.mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana (s/form..)</p> <p>Truita de porro i ceba (forn) amb enciam i pstga., Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seq. amb crudités de verd. (s/ torrades)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives 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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets (p.arròs)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (p.arròs) de peix</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>4</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Pollastre planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Llom planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis (p.arròs) amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Verdura tricolor</p> <p>Truita de pat., i ceba (forn) amb enciam i raves</p> <p>logurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres (p.arròs)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>logurt de sabors</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana (forn) amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons (p.arròs) napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba (forn) amb enciam i pstga.,</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Arròs amb oli i orenga fresca</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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

**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><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verd., i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix Iogurt natural</p>	<p><b>4</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves Iogurt ecològic</p>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips Crema La Fageda</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. de vedella, amb ceba caramel., i enciam Fruita de temporada</p>
<p><b>28</b> Macarrons napolitana</p> <p>Truita de porro i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Hummus de mong.seques amb torrades i crudités de verd.</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives 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><b>Enfocament Restauratiu Global a J. Roca</b></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"> <li>1. Tothom té una perspectiva única i valuosa.</li> <li>2. Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments.</li> <li>3. Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant.</li> <li>4. Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits.</li> <li>5. Les persones més ben situades per trobar solucions als problemes són les persones afectades.</li> </ol> <p>Contentes de compartir amb vosaltres que hem engegat aquest camí.</p>	<p><b>1</b> Crema de bròquil</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Sopa de galets (b.vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegums Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	
	<p><b>7</b> Arròs integral amb salsa de verdures</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs (s/form..)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Lenties estofades</p> <p>Truita farina de cigró amb pat.,-ceba, enciam i raves Fruita de temporada</p>
	<p><b>14</b></p>	<p><b>15</b></p>	<p><b>Vacances</b></p>		<p><b>18</b></p>
	<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Mandonguilles vegetals amb s.tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres (b.vegetal)</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i xips Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita farina de cigró amb pat.,-ceba, enciam i cogom. Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. vegetal amb ceba caramel., i enciam Fruita de temporada</p>
	<p><b>28</b> Macarrons napolitana (s/form..)</p> <p>Truita farina de cigró amb porro-ceba, enciam i pstga., Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Crema de carbassó</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) enciam i olives 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**