

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 pastanaga</p> <p>Lluç a l'andalusa amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Macarrons a la napolitana</p> <p>Pollastre a l'allet amb enciam i vinagreta de llimona Iogurt natural</p>	<p><b>3</b> Sopa d'arròs</p> <p>Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Bròquil, carbassa i patata bullida</p> <p>Cigrons guisats Fruita de temporada</p>	
	<p><b>7</b> Coliflor i patata bullida</p> <p>Paella marinera Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de mongetes seques i carbassa</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures, enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Canelons gratinats Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs amb verdures</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Espaguetis italiana</p> <p>Llenguadina a la milanesa amb enciam i raves Iogurt natural</p>
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>Vacances</b>		<b>18</b>
	<p><b>21</b></p>	<p><b>22</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i pastanaga 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> Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Llenties estofades</p> <p>Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada</p>
	<p><b>28</b> Risotto de bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Truita carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Croquetes de bacallà amb pastanaga i olives negres 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'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> Arròs integral amb pesto d'alfàbrega casolà</p> <p>Gall dindi saltat amb daus de carbassa</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>2</b> Carxofa i patata al forn amb all i oli</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Graella de verdures i patata</p> <p>Ous farcits amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Crema de bolets</p> <p>Pernilets de pollastre al forn, enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p><b>7</b> Sopa de pistons</p> <p>Daus gall dindi marinats amb escarola i ravenets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>9</b> Fesolets amb alls tendres</p> <p>Lluç a la planxa amb endívies i vinagreta de llimona</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Cols de Brussel·les amb oli d'alfàbrega</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Espinacs saltats amb panses i ametlles torrades</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures i tomàquet amanit</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>Brotxeta de gall dindi amb verdures, amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Tabulé de verdures</p> <p>Truita d'espàrrecs amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Pasta de verdures a la napolitana</p> <p>Filet de castanyola al forn amb hortalisses i patata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Verdura tricolor</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>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Minestra de verdures</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>30</b> Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Contraçuixa al forn amb amanida</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><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 pastanaga</p> <p>Lluç a l'andalusa amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Macarrons a la napolitana (s/form.)</p> <p>Pollastre a l'allet amb enciam i vinagreta de llimona Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Sopa d'arròs</p> <p>Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Bròquil, carbassa i patata bullida</p> <p>Cigrons guisats Fruita de temporada</p>		
	<p><b>7</b> Coliflor i patata bullida</p> <p>Paella marinera Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Crema de mongetes seques i carbassa</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures, enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn de porc (s/form.) Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs amb verdures</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Llenguadina a la milanesa amb enciam i raves Fruita de temporada</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> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips iogurt natural SOJASUN</p>	<p><b>24</b> Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Llenties estofades</p> <p>Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada</p>	
	<p><b>28</b> Arròs saltat amb bolets (s/form.)</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Truita carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), pastanaga 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'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>	1	2	3	4	
	7	8	9	10	11
	14	15	16	17	18
	21	22	23	24	25
	28	29	30		

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>Tothom té una perspectiva única i valuosa.</li> <li>Els nostres pensaments i sentiments influeixen en els nostres comportaments.</li> <li>Les nostres accions provoquen un efecte dominó, ens afecten a nosaltres i a les persones del nostre voltant.</li> <li>Tenim necessitats que ens connecten amb persones i propòsits.</li> <li>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 pastanaga</p> <p>Lluç a l'andalusa amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>2 Macarrons a la napolitana</p> <p>Pollastre (halal) a l'allet, enciam i vinagreta Iogurt natural</p>	<p>3 Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>4 Bròquil, carbassa i patata bullida</p> <p>Cigrons guisats Fruita de temporada</p>	
	<p>7 Coliflor i patata bullida</p> <p>Paella marinera Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de mongetes seques i carbassa</p> <p>Pollastre (halal) i s.verdures, enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p>9 Mongeta i patata bullida</p> <p>Canelons d'espínacs Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs amb verdures</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p>11 Espaguetis italiana</p> <p>Llenguadina a la milanesa amb enciam i raves Iogurt natural</p>
	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>16 <b>Vacances</b></p>		<p>17</p>
	<p>21</p>	<p>22 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p>23 <b>Celebració St.Jordi</b> Sopa vegetal de lletres</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb xips Crema La Fageda</p>	<p>24 Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>25 Llenties estofades</p> <p>Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada</p>
	<p>28 Risotto de bolets</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona, enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p>29 Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Truita carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>30 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Croquetes de bacallà amb pastanaga i olives negres 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.