



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiàcs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresques a l'andalus amb amanida i vinagreta de pebrot ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	14 Gaspatxo amb crostons de pa Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Festa	20 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalus amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de porc logurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	30 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celíacs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Carpaccio de carbassó amb tomàquet i olives Lluç al forn amb all i julivert amb endívia i vinagreta Fruita de temporada	6 Espaguetis amb salsa de pastanaga Cap de llom al forn amb verdures de temporada Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb bolets i espàrrecs Hamburguesa de llegum amb pastanaga ratllada Iogurt natural	8 Crepes d'espínacs amb formatge i pinyons Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	9 Graellada de verdures Trita d'espínacs amb enciams variats Fruita de temporada
	12 Verdures escalivades Remenat d'ou amb gambetes i amanida Fruita de temporada	13 Coliflor gratinada al forn Sonsos fregits amb tomàquet amanit Iogurt natural	14 Albergínia farcia de xampinyons Falafels amb salsa de iogurt amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	15 Hummus de cigró amb crudités de verdures Brotxeta de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	16 Macarrons a la napolitana Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Festa	20 Puré de patata amb encenalls de parmesano Cuetes de rap al forn sobre llit de carbassó i ceba Iogurt natural	21 Arròs saltat amb tirabecs Trita paisana amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	22 Amanida d'espínacs Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	23 Amanida de tomàquet i mozzarella Contracuíx de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada
	26 Minestra de verdures Trita de patata i ceba amb escarola i vinagreta de poma Iogurt natural	27 Llacets italiana Pollastre a les fines herbes amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	28 Crema de llenties Llom a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies Bacallà a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Bunyols de bacallà amb enciam i vinagreta de llimona Fruita de temporada

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiàcs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons (s/torrades) Gall dindi planxa amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinag., iogurt ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	14 Gaspatxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana (s/form..) Gall dindi planxa amb amanida del temps iogurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19	20 Arròs tres delícies de verdures Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet (s/form..) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de porc iogurt ecològic
		26 Macarrons a la napolitana (s/form..) Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Gall dindi planxa amb amanida del temps iogurt ecològic
					30 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiàcs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons (s/torrades) Gall dindi planxa amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinag., iogurt ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	14 Gaspatxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana (s/form..) Gall dindi planxa amb amanida del temps iogurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19	20 Arròs tres delícies de verdures Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet (s/form..) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de porc iogurt ecològic
		26 Macarrons a la napolitana (s/form..) Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Gall dindi planxa amb amanida del temps iogurt ecològic
					30 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiacs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons (s/torrades) Trita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i juliv. Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre (halal) rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Falafels amb salsa de iogurt, amanida i vinag., pera iogurt ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca Pollastre (halal) amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	14 Gaspaxo (s/crotons de pa) Hamburg. vedella (halal) planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Trita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida iogurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Pollastre (halal) al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Festa	20 Arròs tres delícies de verdures Trita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb carn de pollastre (halal) iogurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo Pollastre (halal) al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa de vedella (halal) planxa i amanida Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida iogurt ecològic	30 Verdura de temporada amb oli de porros Pollastre (halal) al forn amb salsa de poma 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiàcs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolo., vegetal (s/form..) amb amanida Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons (s/torrades) Trita de carbassó (s/al·lèrg..) amb daus de tom., all i juliv. Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre al forn (s/al·lèrg..) amb daus de carbassó Fruita de temporada		
	12 Amanida de llenties amb tom., i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	14 Gaspaxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresq.andalusa (s/al·lèrg..) amanida i vinag., iogurt de soja 15 Espaguetis a la napolitana (s/form..) Trita de patata i ceba (s/al·lèrg..) amb amanida iogurt de soja	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada 16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada
	19 Festa	20 Arròs tres delícies de verdures Trita de porro i ceba (s/al·lèrg..) amb amanida Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet (s/form..) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg..) amb amanida Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de porc iogurt de soja
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps iogurt de soja	30 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Menús de temporada i atenció a la diversitat Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiàcs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Humus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre (halal) rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresques a l'andalus amb amanida i vinag., pera logurt ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre (halal) amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	14 Gaspatxo amb crostons de pa Hamburg. vedella (halal) planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19	20 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalus amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb carn de pollastre (halal) logurt ecològic
		26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo Pollastre (halal) al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic
					30 Verdura de temporada amb oli de porros Pollastre (halal) al forn amb salsa de poma 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celíacs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs amb oli i orenga Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., Iogurt ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc (s/salsa de tom.,) Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb salsa de verdures (s/salsa de tom.,) Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb oli, orenga i carn d'au Fruita de temporada	14 Gaspatxo amb crostons de pa Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis amb oli i orenga Truita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19	20 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb oli i orenga Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de porc Iogurt ecològic
		26 Macarrons amb oli i alfàbrega Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb oli i orenga Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic
				30 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma 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					

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresques a l'andalus amb amanida i vinag., pera logurt ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	14 Gaspaxo amb crostons de pa Hamburguesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19	20 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalus amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum logurt ecològic
		27 Salmorejo Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	30 Verdura de temporada amb oli de porros Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiàcs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza (s/g) de bolo., vegetal amb amanida Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons amb crudités de verd. (s/torrades) Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus tom., all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) enciam i vinag., iogurt ecològic	9 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties (s/g) amb tom., i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	14 Gaspatxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis (s/g) a la napolitana Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida iogurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Festa	20 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	21 Pasta (s/g) amb salsa de tomàquet Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de porc iogurt ecològic
	26 Macarrons (s/g) italiana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de pat., i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida del temps iogurt ecològic	30 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celíacs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolo., vegetal (s/form..,) amb amanida Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó (s/al·lèrg..) amb daus de tom., all i juliv. Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre al forn (s/al·lèrg..) amb daus de carbassó Fruita de temporada		
	12 Amanida de llenties amb tom., i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..,) Fruita de temporada	14 Gaspaxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg..) amanida i vinag., iogurt sense lactosa 15 Espaguetis a la napolitana (s/form..,) Truita de patata i ceba (s/al·lèrg..) amb amanida iogurt sense lactosa	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada 16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19	20 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba (s/al·lèrg..) amb amanida Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet (s/form..,) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg..) amb amanida Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de porc iogurt sense lactosa
		26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps iogurt sense lactosa
				30 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiàcs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresques a l'andalus amb amanida i vinagr., pera logurt ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	14 Gaspatxo amb crostons de pa Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Llenguadina al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Festa	20 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalus amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de porc logurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	30 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma 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

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiàcs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Maires fresques a l'andalus amb amanida i vinagr., pera logurt ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	14 Gaspatxo amb crostons de pa Hamburguesa de vedella planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Festa	20 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalus amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb carn de pollastre logurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Salmorejo Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	30 Verdura de temporada amb oli de porros Pollastre al forn amb salsa de poma 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