

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 Arròs amb salsa de tomàquet	6 Mongeta i patata bullida	7 Cigrons amb ou dur i oli d'oliva	8 Dia del recapte AECC Amanida de llacets tricolor	9 Crema de pastanaga
	Pollastre arrebossat amb enciam i raves Fruita de temporada	Pizza tomàquet, formatge, olives i alfàb., enciam i b.moro logurt natural	Lluç al forn amb salsa verda i arròs pilaf Fruita de temporada	Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada
	12 Llenties estofades	13 Arròs saltat amb carbassó	14 Crema de porro i nap	15 Espaguetis al pesto	16 Menú sense gluten Amanida d'estiu
	Daus de gall dindi marinats amb patates fregides Fruita de temporada	Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	Peix fresc S/M a l'andalusa amb enciam i pastanaga logurt natural	Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	19 Tallarines amb tomàquet, alfàbrega i olives negres	20 Cigrons guisats	21 Verdura tricolor amb oli de porro	22 Amanida d'arròs	23 Crema de carbassó
	Delícies de lluç amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Pollastre rostit amb herbes provençals, enciam i olives logurt natural	Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Escalopa de llom amb enciam i raves Fruita de temporada
	26 Amanida casolana de patata	27 Arròs a la napolitana	28 Dia de la Nutrició Crema de carbassa	29 Amanida de llenties	30 Macarrons amb salsa de formatge
	Pollastre a l'allet amb enciam i olives Fruita de temporada	Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	Hamburguesa mixta a la planxa amb xips logurt natural	Truita carbassó amb enciam i tomàquet 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 *L'alimentació saludable en l'etapa escolar* 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.

5
Carpaccio de carbassó amb tomàquet i olives

Llenguado al forn amb all i julivert amb patata panadera
Fruita de temporada

12
Tabulé

Sípia a la planxa amb enciam i olives
Fruita de temporada

19
Gaspaxo amb rostes de pa

Gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

26
Crema de llenties

Truita de patata i ceba amb escarola i vinagreta de poma
Fruita de temporada

6
Amanida d'espíral

Cap de llom al forn amb verdures de temporada
Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga

Falafels amb salsa de iogurt amb enciam i blat de moro
iogurt natural

20
Arròs saltat amb tirabecs

Truita paisana amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

27
Minestra de verdures

Llom a la planxa amb enciam i remolatxa
iogurt natural

7
Graellada de verdures i patata

Hamburguesa de llegum amb pastanaga ratllada
Fruita de temporada

14
Albergínia farcida de xampinyons

Brotxeta de pollastre amb verdures
Fruita de temporada

21
Purè de patata amb encenalls de parmesà

Cuetes de rap al forn sobre llit de carbassó i ceba
iogurt natural

28
Llacets italiana

Bunyols de bacallà amb enciam i vinagreta de llimona
Fruita de temporada

1

8
Creps d'espínacs amb formatge i pinyons

Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet amanit
Fruita de temporada

15
Torrada amb pebrot escalivat

Remenat d'ou amb gambetes i amanida
Fruita de temporada

22
Amanida de tomàquet i mozzarella

Contracuixa de pollastre al forn, patata al caliu
Fruita de temporada

29
Arròs tres delícies

Lluç a la llimona amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

2

Festa

9
Sopa d'arròs

Ous al plat amb amanida
iogurt natural

16
Hummus de cigró amb crudités de verdures

Sonsos fregits amb tomàquet amanit
Fruita de temporada

23
Amanida de pasta

Hamburguesa vegetal amb purè de poma
Fruita de temporada

30
Mongeta i patata bullida

Pollastre a les fines herbes amb enciam i pastanaga
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 *L'alimentació saludable en l'etapa escolar* 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 Cèliaquia. 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

Pastanaga i patata bullida

Pollastre arrebossat

Plàtan

6

7

Pastanaga i patata bullida

Hamburguesa mixta

Plàtan

8

Dia del recapte AECC

9

Espaguetis amb tomàquet

Truita a la francesa

Plàtan

12

Pastanaga i patata bullida

Plàtan

13

14

Pastanaga i patata bullida

Plàtan

15

16

Menú sense gluten

Espaguetis amb tomàquet

Plàtan

19

Pastanaga i patata bullida

Plàtan

20

21

Pastanaga i patata bullida

Hamburguesa mixta

Plàtan

22

23

Espaguetis amb tomàquet

Truita a la francesa

Plàtan

26

Pastanaga i patata bullida

Pollastre arrebossat

Plàtan

27

28

Dia de la Nutrició

Pastanaga i patata bullida

Hamburguesa mixta

Plàtan

29

30

Espaguetis amb tomàquet

Truita a la francesa

Plàtan

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 Arròs amb salsa de tomàquet	6 Mongeta i patata bullida	7 Cigrons amb ou dur i oli d'oliva	8 Dia del recapte AECC Amanida de llacets tricolor	9 Crema de pastanaga
	Pollastre (halal) arrebossat amb enciam i raves Fruita de temporada	Pizza tomàquet, formatge, olives i alfàb., enciam i b.moro logurt natural	Lluç al forn amb salsa verda i arròs pilaf Fruita de temporada	Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Llenties estofades	13 Arròs saltat amb carbassó	14 Crema de porro i nap	15 Espaguetis al pesto	16 Menú sense gluten Amanida d'estiu
	Pollastre (halal) marinat amb patates fregides Fruita de temporada	Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	Hamburg. vedella (halal) planxa, mongetes seques Fruita de temporada	Peix fresc S/M a l'andalusa amb enciam i pastanaga logurt natural	Pollastre (halal) a la llimona, enciam i cogombre Fruita de temporada
	19 Tallarines amb tomàquet, alfàbrega i olives negres	20 Cigrons guisats	21 Verdura tricolor amb oli de porro	22 Amanida d'arròs	23 Crema de carbassó
	Delícies de lluç amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Pollastre rostit (halal) herbes prov., enciam i olives Fruita de temporada	Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Ous durs amb salsa de tomàquet i daus de patata Fruita de temporada	Pollastre (halal) arrebossat, enciam i raves Fruita de temporada
	26 Amanida casolana de patata	27 Arròs a la napolitana	28 Dia de la Nutrició Crema de carbassa	29 Amanida de llenties	30 Macarrons amb salsa de formatge
	Pollastre (halal) a l'allet, enciam i olives Fruita de temporada	Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	Hamburguesa vedella (halal) a la planxa amb xips logurt natural	Truita carbassó amb enciam i tomàquet 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 Arròs amb salsa de tomàquet	6 Mongeta i patata bullida	7 Cigrons amb ou dur i oli d'oliva	8 Dia del recapte AECC Amanida de llacets tricolor	9 Crema de pastanaga
	Pollastre arrebossat amb enciam i raves Fruita de temporada	Pizza bolonyesa vegetal (s/form.), enciam i b.moro Fruita de temporada	Lluç al forn amb salsa verda i arròs pilaf Fruita de temporada	Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada
	12 Llenties estofades	13 Arròs saltat amb carbassó	14 Crema de porro i nap	15 Espaguetis amb salsa de tomàquet (s/form.)	16 Menú sense gluten Amanida d'estiu
	Daus de gall dindi marinats amb patates fregides Fruita de temporada	Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	Peix fresc S/M a l'andalusa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	19 Tallarines amb tomàquet, alfàbrega i olives (s/form.)	20 Cigrons guisats	21 Verdura tricolor amb oli de porro	22 Amanida d'arròs	23 Crema de carbassó
	Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada	Pollastre rostit amb herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	Ous durs amb salsa de tomàquet i daus de patata Fruita de temporada	Escalopa de llom (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita de temporada
	26 Amanida casolana de patata	27 Arròs a la napolitana	28 Dia de la Nutrició Crema de carbassa	29 Amanida de llenties	30 Macarrons amb salsa de tomàquet (s/form.)
	Pollastre a l'allet amb enciam i olives Fruita de temporada	Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	Hamburguesa mixta a la planxa amb xips Fruita de temporada	Truita carbassó amb enciam i tomàquet 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.