

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 Celíacs 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 vinag., 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 Gaspaxo 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 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons Pollastre al forn 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 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba 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 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	30 Mengem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Gelats

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 logurt natural	8 Crepes d'espínacs amb formatge i pinyons Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	9 Graellada de verdures Truita 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 logurt 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 Gaspaxo amb rostes de pa Gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 Purè de patata amb encenalls de parmesano Cuetes de rap al forn sobre llit de carbassó i ceba logurt natural	21 Arròs saltat amb tirabecs Truita paisana amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	22 Amanida d'espírels Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	23 Amanida de tomàquet i mozzarella Contracuixa de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada
	26 Minestra de verdures Truita de patata i ceba amb escarola i vinagreta de poma logurt 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
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 Celíacs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/form..) 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., Fruita de temporada	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 Gaspaxo (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 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 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps 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 Fruita de temporada
	26 Macarrons (s/g) italiana Falafels (s/alsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida 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 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Mengem al pati Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb pat., fregides (s/al·lèrg.) i tomàquet amanit 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 pernil país amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	6 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó (s/al·lèrg..) amb daus de tom., all i juliv. Fruita de temporada (no mango)	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre al forn (s/al·lèrg..) amb daus de carbassó Fruita de temporada (no mango)	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Gall dindi arreb., (s/al·lèrg..) amb amanida i vinag., pera logurt ecològic	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada (no mango)
	12 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada (no mango)	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa d'au Fruita de temporada (no mango)	14 Gaspaxo amb crostons de pa Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada (no mango)	15 Espaguetis a la napolitana Truita de patata i ceba (s/al·lèrg..) amb amanida logurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Gall dindi al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada (no mango)
	19 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba (s/al·lèrg..) amb amanida Fruita de temporada (no mango)	20 Amanida de cigrons Pollastre al forn (s/al·lèrg..) amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	21 Espirals amb salsa de tomàquet Llom al forn (s/al·lèrg..) amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	22 Crema de pastanaga Gall dindi arreb., (s/al·lèrg..) amb amanida i vinag., pera Fruita de temporada (no mango)	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de porc logurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Gall dindi al forn (s/al·lèrg..) amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba (s/al·lèrg..) amb amanida Fruita de temporada (no mango)	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Hamburg., mixta planxa, saltat de porro i amanida Fruita de temporada (no mango)	29 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg..) Fruita de temporada (no mango)	30 Mengem al pati Pollastre al forn (s/al·lèrg..) amb pat., fregides (s/al·lèrg..) i tomàquet amanit logurt natural ensucrat
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 pernil país 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., 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 d'au Fruita de temporada	14 Gaspaxo 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 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet Llom al forn amb amanida del temps 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 Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba 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 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	30 Mengem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Gelats

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 Festa	2
	5 Crema de pastanaga Gall dindi al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	6 Pasta refinada bullida aromatitzada Truita francesa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	7 Patata bullida amb oli d'oliva Pollastre planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	8 Dia del recapte AECC Arròs bullit aromatitzat Maires fresques a la planxa logurt ecològic	9 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva Llom al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn
	12 Patata bullida amb oli d'oliva Pollastre planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	13 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva Llom al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	14 Crema de carbassa Llom al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	15 Pasta refinada bullida aromatitzada Truita francesa logurt ecològic	16 Menú sense gluten Arròs bullit aromatitzat Lluç al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn
	19 Arròs bullit aromatitzat Truita francesa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	20 Patata bullida amb oli d'oliva Pollastre al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	21 Pasta refinada bullida aromatitzada Gall dindi planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	22 Crema de pastanaga Llenguadina planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	23 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva Llom al forn logurt ecològic
	26 Pasta refinada bullida aromatitzada Gall dindi planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	27 Patata bullida amb oli d'oliva Truita francesa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	28 Dia de la Nutrició Arròs bullit aromatitzat Lluç al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	29 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva Llom al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	30 Mengem al pati Pollastre al forn amb patata al caliu logurt ecològic
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.	5 Crema de verdures de temporada (65g pat.-1R) Pizza (40g massa-2R) bolo., vegetal (60g-2R) i amanida Fruita de temporada (1R - veure nota*) - NO PA 12 Amanida de llenties (150g lleg.-3R) Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R) 19 Arròs tres delícies de verdures (135g-3R) Truita de porro i ceba (35g pat.forn-1R) amb amanida Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R) 26 Macarrons a la napolitana (100g pasta-2,5R) Falafels (3un.-1,5R) amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)	6 Hummus de cigrons (100g-2R) Truita de carbassó (35g pat.forn-1R) i daus de tom., Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R) 13 Mongeta tendra, i patata (65g pat.-1R) Macarrons (80g pasta -2R) bolo., vegetal (30g-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R) 20 Amanida de cigrons (150g lleg.-3R) Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R) 27 Empedrat de mongetes (100g lleg.-2R) Truita de patata i ceba (35g pat.forn-1R) amb amanida Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	7 Amanida de patata (130g pat.bull-2R) Pollastre rostit amb daus de carbassó i arròs (45g-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R) 14 Crema de carbassó (65g pat.-1R) Hamburguesa mixta planxa i mong.seques (100g.lleg.-2R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R) 21 Espirals amb salsa de tom., (100g pasta-2,5R) Saltat de mong. seques (75g lleg.-1,5R) amb verd., Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R) 28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet (135g-3R) Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	1 8 Dia del recapte AECC Arròs italiana (112,5g arròs-2,5R) Maires fresq. andalusa, amanida i pat.caliu (35g-1R) Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R) 15 Espaguetis a la napolitana (100g pasta-2,5R) Truita de patata i ceba (35g pat.forn-1R) amb amanida Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R) 22 Crema de pastanaga (65g pat.-1R, 100g past.-0,5R) Llenguadina andalusa amb amanida i arròs (67,5g-1,5R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R) 29 Verdura de temporada (65g pat.-1R) Llom al forn amb enciam i arròs (90g-2R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	2 9 Cuscús amb verdures de temporada a daus (90g-2R) Estofat de carn de porc i daus pat., (65g-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R) 16 Menú sense gluten Amanida d'arròs (90g-2R) Lluç al forn sobre llit de carbassó i pat.caliu (35g-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R) 23 Verdura tricolor (65g pat.-1R) Arròs cassola (112,5g arròs-2,5R) i magre de porc Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R) 30 Mengem al pati Pollastre al forn amb patates fregides (45g pat.freg.-1,5R) i tomàquet amanit Gelat (2,5R) - PA (40gr-2R)
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 Cigrons bullits amb li d'oliva Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	7 Amanida de patata (patata, tonyina, tom., i orenga) Pollastre 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 iogurt ecològic	9 Cuscús amb verd., de temp. a daus (separar verd.) Estofat de carn de porc (verd. tritu, s/pebrot) Fruita de temporada
	12 Llenties bullides amb oli d'oliva Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga (separar verd.) Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	14 Crema de carbassó 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 iogurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs (separar ingredients) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures (verd. triturades) Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigrons bullits amb li d'oliva Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Espirals amb salsa de tomàquet Mongetes bullides amb oli d'oliva Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Llenguadina andalus amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Verdura tricolor (separar verd.) Arròs a la cassola amb magre porc (verd. tritu, s/pebrot) iogurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Mongetes bullides amb oli d'oliva Truita de patata i ceba 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 Verdura de temporada (separar verd.) Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	30 Mengem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Gelats

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 (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., iogurt 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 Gaspaxo amb crostons de pa Hamburg., vedella (halal) planxa amb mong.seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana 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 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons Pollastre (halal) al forn 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) iogurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba 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 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa de vedella (halal) amb salsa de poma Fruita de temporada	30 Mengem al pati Pollastre (halal) al forn amb pat.,fregides i tomàquet amanit Gelat

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 Celíacs 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 Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó Fruita de temporada	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Iogurt 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 Iogurt ecològic	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Cigrons guisats Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa vegetal 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 Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum Iogurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	29 Verdura de temporada amb oli de porros Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	30 Mengem al pati Hamburguesa vegetal amb pat.,fregides i tomàquet amanit Gelats

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 Celíacs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolonyesa vegetal (s/form..) amb amanida 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 Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Crema de carbassó Llenties estofades amb arròs 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 Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Cigrons guisats Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa vegetal 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 Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons a la napolitana Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	29 Verdura de temporada amb oli de porros Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	30 Mengem al pati Hamburguesa vegetal amb pat.,fregides i tomàquet amanit 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 Celíacs de Catalunya.				1 Festa	2
	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'andalusa, 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 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons Hamburguesa vegetal 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 andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum logurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba 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 Verdura de temporada amb oli de porros Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	30 Mengem al pati Hamburguesa vegetal amb pat., fregides i tomàquet amanit Gelats

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) Trita 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 Gaspaxo (s/crostons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis (s/g) a la napolitana Trita 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 Arròs tres delícies de verdures Trita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps 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 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida 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 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Mengem al pati Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb pat., fregides (s/al·lèrg.) i tomàquet amanit Gelats (s/g)

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 bolonyesa vegetal (s/form..) 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., logurt sense lactosa	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc 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 Fruita de temporada	14 Gaspaxo (s/crostons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida logurt sense lactosa	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons Pollastre al forn (s/al·lèrg.) 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 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 logurt sense lactosa
	26 Macarrons a la napolitana Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida 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 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Mengem al pati Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb pat., fregides (s/al·lèrg.) i tomàquet amanit logurt sense lactosa

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 (s/form..) 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., Fruita de temporada	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc 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 Fruita de temporada	14 Gaspaxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida 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 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons Pollastre al forn (s/al·lèrg.) 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 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 Fruita de temporada
	26 Macarrons a la napolitana Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida 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 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Mengem al pati Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb pat., fregides (s/al·lèrg.) i tomàquet amanit 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 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'andalusa, 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 Gaspaxo amb crostons de pa Hamburguesade vedella 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 Arròs tres delícies de verdures Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons Pollastre al forn 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 andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb magre de pollastre logurt ecològic
	26 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba 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 Verdura de temporada amb oli de porros Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	30 Mengem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Gelat

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