



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolguts, benvolgudes, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent: 1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. 2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua, que formen part del GOTA A GOTA per la sostenibilitat, ens han acompanyat a seguir per aquest camí. 3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global. Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!	2 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat., Fideuada de peix Fruita de temporada	4 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	5 Arròs amb carbassó, albg, pastga., i oli d'alf., fresca Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida Iogurt ecològic	6 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures de temporada a daus Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	11 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Peix fresc (S/M) a l'andalusa, amanida i vinagr., pera Iogurt ecològic	13 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de pernil dolç amb amanida del temps Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	17 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	18 Gaspaxo amb crostons de pa Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	19 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 FI DE CURS Espaguetis a la napolitana Pollastre arrebossat amb xips Gelat de gel

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Un curs més, treballant plegats!!

Benvolguts, benvolgudes,
El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquest espai per
acomiarar-nos de tots vosaltres
i donar-vos les gràcies pel vostre
suport.

Conjuntament amb l'escola i les
famílies hem treballat de valent:

**1 - Per a contribuir a millorar
el nostre entorn i la salut de les
persones, posant, com sempre,
la mirada en els infants i joves de
l'escola.** La feina que fem plegats,
és molt engrescadora.

**2 - Per a minimitzar els impactes
ambientals de la nostra activitat i
per promoure una cultura conscient
de l'alimentació** que ens porti cap
a uns Espais Migdia saludables,
sostenibles i responsables. Projectes
com, per exemple, **el iogurt residu
zero, l'aigua és vida i el pensa,
menja, actua**, que formen part del
GOTA A GOTA per la sostenibilitat,
ens han acompanyat a seguir per
aquest camí.

3 - Per a impulsar la formació
dels nostres equips, mitjançant
el Rocaforma't, destacant les
formacions sobre coeducació i
l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant
els casals d'estiu i preparant el curs
vinent.

Agraïm també molt sincerament als
nostres equips la cura que posen en
atendre i acompanyar els vostres fills
i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

2
Escalivada amb llit de patata

Sípia a la planxa amb enciam i
blat de moro
Fruita de temporada

9
Torrada amb tomàquet,
formatge tendre i orenga

Truita a la francesa amb
enciams variats
Fruita de temporada

16
Graellada de verdures i patata

Hamburguesa de llegum amb
pastanaga ratllada
Fruita de temporada

3
Amanida de cigrons

Daus de gall dindi marinats,
enciam i pastga., ratllada
logurt natural

10
Verdures escalivades

Petxuga de pollastre, herbes
provençals, enciam i olives
Fruita de temporada

Creps d'espínacs amb
formatge i pinyons

Pernilets de pollastre al forn
amb tomàquet amanit
Fruita de temporada

4
Vichyssoise

Truita de carbassó amb
tomàquet persillé
Fruita de temporada

11
Verdura tricolor

Lluç al forn amb llit de
pastanaga
logurt natural

Amanida d'espínacs

Ous al plat amb amanida
logurt natural

5
Albergínia farcida

Hamburguesa d'arròs i lleties
amb amanida
Fruita de temporada

12
Sopa de meló amb menta

Gall dindi a la planxa amb
tomàquet al forn
Fruita de temporada

Sopa d'arròs

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

Salmorejo

Llom arrebossat amb enciam i
cogombre
Fruita de temporada

13
Cigrons amb espínacs

Cuetes de rap al forn sobre llit
de carbassó i ceba
Fruita de temporada

FI DE CURS

Carpaccio de carbassó amb
tomàquet i olives

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

Bon Estiu



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolguts, benvolgudes, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent: 1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. 2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua, que formen part del GOTA A GOTA per la sostenibilitat, ens han acompanyat a seguir per aquest camí. 3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global. Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!	2 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Gall dindi planxa amb salsa de tom., i enciam Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat., Fideuada de peix Fruita de temporada	4 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	5 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf., fresca Pollastre forn (s/a·lèrg.), herbes provençals, i amanida logurt ecològic	6 Amanida de pasta (s/ou) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures de temporada a daus Llom planxa amb daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	11 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre al forn (s/a·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques (s/torrades) Peix fresc (S/M) andalusa (s/a·lèrg.) amanida i vinag., logurt ecològic	13 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de pernil dolç amb amanida del temps Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	17 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	18 Gaspaxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	19 Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 FI DE CURS Espaguetis a la napolitana (s/form..) Pollastre arreb. (s/a·lèrg.) amb xips Gelat de del

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolguts, benvolgudes, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent: 1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. 2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua, que formen part del GOTA A GOTA per la sostenibilitat, ens han acompanyat a seguir per aquest camí. 3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global. Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!	2 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat., Fideuada de verdures i carn de pollastre (halal) Fruita de temporada	4 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina Fruita de temporada	5 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alfàf., Pollastre (halal) forn (s/al·lèrg.) herbes provençals i amanida logurt sense lactosa	6 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures de temporada a daus Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert Fruita de temporada	11 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre (halal) forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques (s/ torrades) Hamburg. vedella (halal) planxa, amanida i vinag., pera logurt sense lactosa	13 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs amb vinagreta Pollastre (halal) al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	17 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	18 Gaspaxo (s/crotons de pa) Hamburg. de vedella (halal) planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	19 Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 FI DE CURS Espaguetis a la napolitana Pollastre (halal) arreb. (s/a·lèrg.) amb xips Gelat de del
Bon Estiu					
Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.					



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolguts, benvolgudes, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent: 1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. 2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua, que formen part del GOTA A GOTA per la sostenibilitat, ens han acompanyat a seguir per aquest camí. 3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global. Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!	2 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat., Fideuada de peix Fruita de temporada	4 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	5 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alfàf., Pollastre forn (s/al·lèrg.) herbes provençals i amanida logurt de soja	6 Amanida de llacets (s/form..) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures de temporada a daus Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert Fruita de temporada	11 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques (s/ torrades) Peix fresc (S/M) andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinag., logurt de soja	13 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de pernil país (s/form..) amb amanida Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	17 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	18 Gaspaxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	19 Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 FI DE CURS Espaguetis a la napolitana (s/form..) Pollastre arreb. (s/a·lèrg.) amb xips Gelat de del
Bon Estiu					
Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.					



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolguts, benvolgudes, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent: 1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. 2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua, que formen part del GOTA A GOTA per la sostenibilitat, ens han acompanyat a seguir per aquest camí. 3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global. Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!	2 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat., Fideuada de peix Fruita de temporada	4 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina Fruita de temporada	5 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alfàf., Pollastre (halal) rostit, herbes provençals i amanida logurt ecològic	6 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures de temporada a daus Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert Fruita de temporada	11 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre (halal) rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Peix fresc (S/M) andalusa, amanida i vinagr., pera logurt ecològic	13 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	17 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	18 Gaspaxo amb crostons de pa Hamburg. vedella (halal) planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	19 Amanida de llenties amb tom., i alfàbrega Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 FI DE CURS Espaguetis a la napolitana Pollastre (halal) arrebossat amb xips Gelat de gel

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolguts, benvolgudes, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent: 1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. 2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua, que formen part del GOTA A GOTA per la sostenibilitat, ens han acompanyat a seguir per aquest camí. 3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global. Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!	2 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb enciams variats (s/s.tom.) Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat., Fideuada de peix Fruita de temporada	4 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb xampinyons planxa (s/s.tom.) Fruita de temporada	5 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., Pollastre rostit, herbes provençals, i amanida logurt ecològic	6 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb oli i orenga Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures de temporada a daus Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert Fruita de temporada	11 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Peix fresc (S/M) a l'andalusa amb amanida i vinag., pera logurt ecològic	13 Crema de verdures d'aprofitament Llom al forn amb amanida del temps Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	17 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb oli, orenga i carn d'au Fruita de temporada	18 Gaspaxo amb crostons de pa Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	19 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 FI DE CURS Espaguetis amb oli i orenga Pollastre arrebossat amb xips Gelat de gel

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolguts, benvolgudes, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent: 1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. 2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua, que formen part del GOTA A GOTA per la sostenibilitat, ens han acompanyat a seguir per aquest camí. 3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global. Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!	2 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat., Fideuada de peix Fruita de temporada	4 Crema de carbassó Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	5 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alfàf., Hamburg. vegetal, herbes provençals i amanida logurt ecològic	6 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures de temporada a daus Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert Fruita de temporada	11 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Peix fresc (S/M) andalusa, amanida i vinagr., pera logurt ecològic	13 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	17 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	18 Gaspaxo amb crostons de pa Hamburguesa vegetal planxa amb amanida Fruita de temporada	19 Amanida de llenties amb tom., i alfàbrega Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	20 FI DE CURS Espaguetis a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i xips Gelat de gel

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Un curs més, treballant plegats!!

Benvolguts, benvolgudes,
El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

2
Saltat de llenties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat.,

Fideuada (pasta s/g) de peix

Fruita de temporada

10
Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspatxo (s/crotons de pa)

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alfà.,

Pollastre al forn (s/al·lèrg.), herbes provençals, i amanida
iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques (s/torrades)

Peix fresc (S/M) andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinag.,
iogurt ecològic

19
Amanida de llenties (s/g) amb tomàquet i alf., fresca

Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida

Fruita de temporada

6
Amanida de pasta (s/g)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza (s/g) de pernil dolç amb amanida
Fruita de temporada

20 **FI DE CURS**
Espaguetis (s/g) a la napolitana

Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb xips
Gelats de gel

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

Benvolguts, benvolgudes,
El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

2
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat.,

Fideuada de peix

Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo (s/crotons de pa)

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) herbes provençals i amanida

iogurt sense lactosa

12
Hummus de mongetes seques (s/ torrades)

Peix fresc (S/M) andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinag.,

iogurt sense lactosa

19
Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca

Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida

Fruita de temporada

6
Amanida de llacets (s/form..)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de pernil país (s/form..) amb amanida

Fruita de temporada

20 **FI DE CURS**
Espaguetis amb la napolitana (s/form..)

Pollastre arreb. (s/a·lèrg.) amb xips

Gelats de del

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Un curs més, treballant plegats!!

Benvolguts, benvolgudes,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

Llenguadina al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat.,

Fideuada de peix

Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre rostit amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo amb crostons de pa

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, albG., pastga., i oli d'alf., fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida

Iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades

Peix fresc (S/M) a l'andalusa amb amanida i vinag., pera

Iogurt ecològic

19
Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

6
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de pernil dolç amb amanida del temps

Fruita de temporada

20 **FI DE CURS**
Espaguetis a la napolitana

Pollastre arrebossat amb xips

Gelat de gel

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

Benvolguts, benvolgudes,
El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all
Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort amb vinag./ INF: Mong., pstga i pat.,

Fideuada de peix
Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus
Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert
Fruita de temporada

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

4
Crema de carbassó
Mandonguilles de vedella amb samfaina
Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot
Pollastre rostit amb daus de carbassó
Fruita de temporada

18
Gaspaxo amb crostons de pa

Hamburguesa de vedella planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alfàf.,
Pollastre rostit, herbes provençals, i amanida d iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades
Peix fresc (S/M) andalusa, amanida i vinagr., pera iogurt ecològic

19
Amanida de llenties amb tom., i alfàbrega

Truita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

6
Amanida de llacets
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament
Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps
Fruita de temporada

20 **FI DE CURS**
Espaguetis amb la napolitana

Pollastre arrebossat amb xips
Gelats de gel

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.