

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 Dia del recapte AECC	2
				Festa	
	5 Crema de verdures	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Truita de carbassó i ceba amb daus tom., all i julivert Fruita de temporada	Pollastre rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	Maires fresques a l'andalus, enciam i vinag., de pera logurt natural	Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo amb crostons de pa	15 Espaguetis a la napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt natural	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de llacets	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Pollastre a la mexicana, enciam i blat de moro Gelats	Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	Llenguadina andalus amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	30 Salmorejo
	Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i raves logurt ecològic	Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Menús de temporada i atenció a la diversitat</i> Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celíacs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Carpaccio de carbassó amb tomàquet i olives Lluç al forn amb all i julivert amb endívia i vinagreta Fruita de temporada	6 Espaguetis amb salsa de pastanaga Cap de llom al forn amb verdures de temporada Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb bolets i espàrrecs Hamburguesa de llegum amb pastanaga ratllada logurt natural	8 Creps 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 Puré 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'espínacs Hamburguesa vegetal amb encaim 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
<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 Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons amb crudités de verd. (s/torrades) Truita de carbassó (ou b.cuit) 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 natural	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet 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 Gaspatxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Truita de patata (ou b.cuit) enciam i pastga., logurt natural	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 (ou b.cuit) enciam i tom., Fruita de temporada	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos Pollastre a la mexicana (s/jalapeny), enciam i b.moro logurt de sabors	21 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	22 Amanida de llacets Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata (ou b.cuit) enciam i raves logurt ecològic	30 Salmorejo (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tom., i ceba 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	6	7		
	8	9	10		
	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus

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 Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	6 Hummus de cigrons amb crudités de verd. (s/torrades) Gall dindi al forn (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 natural	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	14 Gaspaxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana (s/form..) Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i pastga., iogurt natural	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 Llom planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos (s/form..) Pollastre a la mexicana (s/jalapeny), enciam i b.moro iogurt de sabors	21 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	22 Amanida de llacets (s/form..) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana (s/form..) Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves iogurt ecològic	30 Salmorejo (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tom., i ceba 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	2
				Festa	
	5 Crema de verdures Pizza de bolo., vegetal (s/form..) enciam i cogombre 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 lleties amb tomàquet i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	14 Gaspatxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana (s/form..) Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) enciam i pastga., 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 enciam i tom., Fruita de temporada	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb xips (s/form.) Pollastre a la mexicana (s/jalapeny), enciam i b.moro Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	22 Amanida de llacets (s/form.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana (s/form.) Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	27 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i raves Fruita de temporada	30 Salmorejo (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tom., i ceba 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 carbassó (s/ceba)	6 Mongeta i patata bullida	7 Amanida de patata (patata, ou dur, tomàquet, tonyina i olives)		
	Pizza de p.país (tom., natural) enciam i cogombre F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	Truita de carbassó (s/ceba) amb daus tomàquet F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	Pollastre al forn amb daus de carbassó F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)		
	12 Crema de bròquil (s/ceba)	13 Mongeta i patata bullida	14 Crema d'espinacs (s/ceba)	15 Espaguetis amb salsa de tomàquet natural	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs (arròs, enciam, tomàquet i olives)
	Pollastre al forn amb xampinyons planxa F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	Macarrons amb tomàquet natural i carn d'au F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	Llom planxa amb enciams variats F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	Truita de patata (s/ceba) amb enciam i cogombre logurt natural	Lluç al forn sobre llit de carbassó (s/oli d'alls) F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)
	19 Arròs saltat amb carbassó	20 Cuina Mexicana Xips	21 Crema de carbassó (s/ceba)	22 Amanida de llacets (pasta, tom., form., i alf., fresca)	23 Mongeta i patata bullida
	Truita de patata (s/ceba) amb enciam i tomàquet F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	Pollastre saltat a tires i enciams variats logurt natural	Llom planxa amb xampinyons planxa F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	Llenguadina andalusa amb enciam i olives F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	Pollastre planxa amb arròs pilaf F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)
	26 Macarrons amb salsa de tomàquet natural	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet natural	29 Amanida d'arròs (arròs, enciam, tomàquet i olives)	30 Crema de carbassó (s/ceba)
	Gall dindi planxa amb enciam i cogombre logurt natural	Llom al forn amb enciams variats F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	Lluç al forn amb enciam i olives logurt natural	Truita de patata (s/ceba) amb enciam i raves logurt natural	Pollastre al forn amb daus de tomàquet F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)

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	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Truita de carbassó i ceba amb daus tom., all i julivert Fruita de temporada	Pollastre (halal) rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	Falafels amb salsa de iogurt i enciam iogurt natural	Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo amb crostons de pa	15 Espaguetis a la napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Pollastre (halal) amb salsa de verdures Fruita de temporada	Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Hamburg. de vedella (halal) planxa amb mong. seques Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga iogurt natural	Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana Frijoles amb natxos	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de llacets	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Pollastre (halal) a la mexicana, enciam i blat de moro Gelats	Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina Fruita de temporada	Falafels amb salsa de iogurt, enciam i olives Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	30 Salmorejo
	Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	Pollastre (halal) al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	Lleties estofades amb verdures Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i raves iogurt ecològic	Pollastre (halal) al curri amb daus de tomàquet i ceba 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	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Truita de carbassó i ceba amb daus tom., all i julivert Fruita de temporada	Pollastre (halal) rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	Maires fresques a l'andalus, enciam i vinag., de pera iogurt natural	Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo amb crostons de pa	15 Espaguetis a la napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Pollastre (halal) amb salsa de verdures Fruita de temporada	Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Hamburg. de vedella (halal) planxa amb mong. seques Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga iogurt natural	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de llacets	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Pollastre (halal) a la mexicana, enciam i blat de moro Gelats	Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina Fruita de temporada	Llenguadina andalus amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	30 Salmorejo
	Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	Pollastre (halal) al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i raves iogurt ecològic	Pollastre (halal) al curri amb daus de tomàquet i ceba Fruita de temporada

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Menús de temporada i atenció a la diversitat Benvolgudes i benvolguts, Amb el mes de maig iniciem la temporada primavera-estiu. Segons la guia <i>L'alimentació saludable en l'etapa escolar</i> és recomanable que les programacions de menús constin d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint, tenint present: L'adaptació dels aliments a la temporada. El tipus de preparacions en funció de l'època de l'any, més fredes o més calentes. A més a més de la programació, en l'elaboració de menús també tenim molt present l'atenció a la diversitat alimentària. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. Durant aquest mes destaquem que: El 8 de maig celebrem el Dia del recapte de l'AECC. El 16 de maig és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització de l'Associació de Celiàcs de Catalunya.				1	2
				Festa	
	5 Crema de verdures	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Truita de carbassó i ceba amb daus tom., all i julivert Fruita de temporada	Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó Fruita de temporada	Falafels amb salsa de iogurt i enciam iogurt natural	Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo amb crostons de pa	15 Espaguetis a la napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Truita a la francesa amb enciam i raves Fruita de temporada	Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Hamburguesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga iogurt natural	Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de llacets	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro Gelats	Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	Falafels amb salsa de iogurt, enciam i olives Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	30 Salmorejo
	Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	Lleties estofades amb verdures Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i raves iogurt ecològic	Hamburguesa vegetal amb daus de tomàquet i ceba 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	2
				Festa	
	5 Crema de verdures	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Truita de carbassó i ceba amb daus tom., all i julivert Fruita de temporada	Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó Fruita de temporada	Maires fresques a l'andalus, enciam i vinag., de pera logurt natural	Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo amb crostons de pa	15 Espaguetis a la napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Truita a la francesa amb enciam i raves Fruita de temporada	Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt natural	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de llacets	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro Gelats	Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	Llenguadina andalus amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	30 Salmorejo
	Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i raves logurt ecològic	Hamburguesa vegetal amb daus de tomàquet i ceba 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	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Truita de carbassó i ceba amb daus tom., all i julivert Fruita de temporada	Pollastre rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	Maires fresques a l'andalusa, enciam i vinag., de pera logurt natural	Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo amb crostons de pa	15 Espaguetis a la napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Hamburguesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt natural	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de llacets	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Pollastre a la mexicana, enciam i blat de moro Gelats	Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	Llenguadina andalusa amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	30 Salmorejo
	Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i raves logurt ecològic	Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba 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	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre	Truita de carbassó i ceba amb daus tom., all i julivert	Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó	Maires fresques a l'andalusa, enciam i vinag., de pera	Estofat de mongetes seques
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo amb crostons de pa	15 Espaguetis a la napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Truita a la francesa amb enciam i raves	Macarrons amb bolonyesa vegetal	Hamburguesa vegetal amb enciams variats	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de llacets	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba amb enciam i tomàquet	Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro	Mandonguilles vegetals amb samfaina	Llenguadina andalusa amb enciam i olives	Arròs a la cassola amb llegum
	Fruita de temporada	Gelat	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	30 Salmorejo
	Falafels amb salsa de iogurt i enciam	Mandonguilles vegetals amb samfaina	Lluç al forn amb saltat de porro i enciam	Truita de patata i ceba amb enciam i raves	Hamburguesa vegetal amb daus de tomàquet i ceba
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt ecològic	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	2
				Festa	
	5 Crema de verdures Pizza (s/g) de p.país (s/form..) enciam i b.moro Fruita de temporada	6 Humus 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 natural	9 Pasta d'arròs amb verdures de temporada a daus Estofat de porc amb verdures (prod.fresc) Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties (s/g) amb tom., i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	14 Gaspatxo (s/crotons de pa) Llom planxa amb enciams variats Fruita de temporada	15 Espaguetis (p.arròs) napolitana (s/form..) Truita de pat.,i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i pastga., logurt natural	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 enciam i tom., Fruita de temporada	20 Cuina Mexicana Natxos (s/frijoles) Pollastre a la mexicana (s/jalapeny), enciam i b.moro logurt de sabors	21 Crema de pastanaga Llom planxa amb samfaina Fruita de temporada	22 Amanida de pasta d'arròs amb alf., fresca Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) enciam i olives Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb carn magre Fruita de temporada
	26 Macarrons (p.arròs) italiana (s/form..) Gall dindi planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	27 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de pat.,i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt ecològic	30 Salmorejo (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tom., i ceba 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 Pizza (s/g) de bolo., vegetal amb enciam i cogombre 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 natural	9 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties (s/g) amb tom., i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	14 Gaspatxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis (s/g) a la napolitana Truita de pat., i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i pastga., logurt natural	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 enciam i tom., Fruita de temporada	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb xips Pollastre a la mexicana (s/jalapeny), enciam i b.moro Gelat (s/g)	21 Crema de pastanaga Llom planxa amb samfaina Fruita de temporada	22 Amanida de pasta (s/g) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) enciam i olives Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons (s/g) italiana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	27 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de pat., i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt ecològic	30 Salmorejo (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tom., i ceba 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 Pizza de bolo., vegetal (s/form..) enciam i cogombre 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 lleties amb tomàquet i alf., fresca Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	14 Gaspatxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana (s/form..) Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) enciam i pastga., 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 enciam i tom., Fruita de temporada	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb xips (s/form.) Pollastre a la mexicana (s/jalapeny), enciam i b.moro logurt sense lactosa	21 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	22 Amanida de llacets (s/form.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana (s/form.) Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	27 Verdura de temporada amb oli de porros Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt sense lactosa	30 Salmorejo (s/al·lèrg.) Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tom., i ceba 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	6 Mongeta i patata bullida	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de p.país enciam i b.moro Fruita de temporada	Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus tom., all i julivert Fruita de temporada	Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) enciam i vinag., logurt natural	Estofat de porc amb verdures (prod.fresc) Fruita de temporada
	12 Crema de bròquil	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo (s/crostons de pa)	15 Espaguetis (p.arròs) napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	Macarrons (p.arròs) amb tom.nat. i de carn d'au Fruita de temporada	Llom planxa amb enciams variats Fruita de temporada	Truita de pat.,i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i pastga., logurt natural	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana Natxos (s/frijoles)	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de pasta d'arròs amb alf., fresca	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i tom., Fruita de temporada	Pollastre a la mexicana (s/jalapeny), enciam i b.moro logurt de sabors	Llom planxa amb samfaina Fruita de temporada	Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) enciam i olives Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb carn magre Fruita de temporada
	26 Macarrons (p.arròs) italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Amanida de pasta d'arròs amb alf., fresca	30 Salmorejo (s/al·lèrg.)
	Gall dindi planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Llom al forn amb salsa de poma (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	Truita de pat.,i ceba (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt ecològic	Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de tom., i ceba 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	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Truita de carbassó i ceba amb daus tom., all i julivert Fruita de temporada	Pollastre rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada	Maires fresques a l'andalus, enciam i vinag., de pera logurt natural	Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo amb crostons de pa	15 Espaguetis a la napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Hamburguesa de vedella planxa, mongetes seques Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt natural	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de llacets	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Pollastre a la mexicana, enciam i blat de moro Gelats	Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita de temporada	Llenguadina andalus amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	30 Salmorejo
	Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	Pollastre al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	Lluç al forn amb saltat de porro i enciam Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i raves logurt ecològic	Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba 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	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolo., vegetal (s/form..) enciam i cogombre Fruita de temporada	Pasta saltada amb verdures (s/form..) Fruita de temporada	Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó Fruita de temporada	Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega Arròs amb salsa de verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada	14 Gaspaxo amb crostons de pa Hamburguesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana (s/form..) Trita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Trita farina de cigró amb porro-ceba, enciam i tom., Fruita de temporada	20 Cuina Mexicana "Frijoles" amb natxos Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	22 Amanida de llacets (s/form..) Falafels (s/salsa de iogurt) enciam i olives Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana (s/form..) Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	27 Verdura de temporada amb oli de porros Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet Lleties estofades amb verdures Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Pasta saltada amb verdures (s/form..) Fruita de temporada	30 Salmorejo Hamburguesa vegetal amb daus de tomàquet i ceba 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	6	7		
				8	9
	12	13	14	15	16
	19	20	21	22	23
	26	27	28	29	30

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus

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	6 Hummus de cigrons amb torrades i crudités de verd	7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot	8 Dia del recapte AECC Arròs italiana	9 Cuscús amb verdures de temporada a daus
	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i cogombre	Truita de carbassó i ceba amb daus tom., all i julivert	Pollastre rostit amb daus de carbassó	Maires fresques a l'andalusa, enciam i vinag., de pera	Estofat de mongetes seques
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
	12 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega	13 Mongeta tendra, patata i pastanaga	14 Gaspaxo amb crostons de pa	15 Espaguetis a la napolitana	16 Menú sense gluten Amanida d'arròs amb vinagreta
	Pollastre amb salsa de verdures	Macarrons amb bolonyesa vegetal	Hamburguesa vegetal amb enciams variats	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures	20 Cuina Mexicana Frijoles amb natxos	21 Crema de pastanaga	22 Amanida de llacets	23 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
	Truita de porro i ceba amb enciam i tomàquet	Pollastre a la mexicana, enciam i blat de moro	Mandonguilles vegetals amb samfaina	Llenguadina andalusa amb enciam i olives	Arròs a la cassola amb llegum
	Fruita de temporada	Gelat	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	26 Macarrons italiana	27 Verdura de temporada amb oli de porros	28 Dia de la Nutrició Arròs amb salsa de tomàquet	29 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	30 Salmorejo
	Falafels amb salsa de iogurt i enciam	Pollastre al forn amb salsa de poma	Lluç al forn amb saltat de porro i enciam	Truita de patata i ceba amb enciam i raves	Pollastre al curri amb daus de tomàquet i ceba
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt ecològic	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

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