

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots! 	8 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de rostit amb bastonets de pastanaga Fruita de temporada	9 Crema de verdures Pollastre de pinós rostit amb amanida Fruita de temporada	10 Cigrons amb verdures Truita de patates amb enciam i xerris Fruita de temporada	11 Festa	12 Pasta amb salsa pesto d'alfàbrega i pipes Lluç amb ceba i tomàquet, enciam i blat logurt natural
	15 Llenties amb verdures Truita francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Magra de porc rostida amb amanida Fruita de temporada	17 Pasta amb salsa carbassa i poma Lluç al forn amb all i julivert, enciam i xerris logurt natural	18 Patata, mongeta i pastanaga Lasanya vegetal Fruita de temporada	19 Arròs amb salsa verdures Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	22 Mongetes estofades amb hortalisses Truita de carbassó amb enciam i xerris Fruita de temporada	23 Crema de pastanaga amb crostons de pa Hamburguesa vedella amb enciam i cogombre Fruita de temporada	24 Arròs amb hortalisses Bacallà arrebossat amb enciam i blat Fruita de temporada	25 Bròquil i patata Gall dindi estofat amb xampinyons, enciam i pastga. logurt natural	26 Macarrons integrals amb tomàquet i formatge ratllat Pollastre amb ceba i poma, amanida Fruita de temporada
	29 Pastanaga, mongeta i coliflor Fideuada Fruita de temporada	30 Crema de carbassa Wok pollastre amb verdures, enciam i xerris 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.

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots! 	8 Mongeta, pastanaga i patata bullida Remenat d'ou amb gambetes i amanida Fruita de temporada	9 Amanida freda de pasta tricolor bullida Calamars a la planxa amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Arròs saltat amb carbassó, pebrot i ceba Broqueta de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	11 Festa	12 Crema de carbassó, porro i patata Cap de llom al forn amb poma, amanida logurt natural
	15 Crema de remolatxa Llenguado al forn amb tomàquet i orenga Fruita de temporada	16 Graellada de verdures i patata Hamburguesa casolana de lleties amb amanida logurt natural	Albergínia farcida i gratinada Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada	18 Tabulé Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	19 Torrada amb escalivada Croquetes casolanes de pastanaga amb amanida Fruita de temporada
	22 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó i amanida Fruita de temporada	23 Carbassons farcits Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida logurt natural	24 Sopa de lletres Mandonguilles de vedella amb samfaina	25 Empedrat de mongetes seques Aranzins amb amanida Fruita de temporada	26 Crema de verdures Truita de xampinyons amb amanida Fruita de temporada
	29 Espirals amb salsa de pastanaga Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Bròquil i patata bullida Truita de tonyina i amanida 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.