

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre amb enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga logurt natural	11 Festa	12 Amanida de llacets Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Amanida de lleties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	16 Espaguetis integrals italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa amb daus de tomàquet i orenga Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre logurt natural	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàbrega Bunyols de bacallà amb enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada			

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·lergògens 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.

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre amb enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i pastga., logurt natural	11 Festa	12 Macarrons amb salsa napolitana Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Llenties estofades Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	16 Espaguetis integrals italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa amb daus de tomàquet i orenga Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre logurt natural	19 Bròquil i patata bullida Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Arròs amb salsa de verdures Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàbrega Bunyols de bacallà amb enciam i cogombre logurt natural
	29 Verdura tricolor Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.

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. 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 Festa	9 Amanida freda de pasta tricolor Broqueta de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	10 Arròs saltat amb carbassó, pebrot i ceba Calamars a la planxa amb all i julivert, enciam i tomàquet 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	Tabulé Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada	18 Albergínia farcida i gratinada Croquetes casolanes de pastanaga amb amanida Fruita de temporada	19 Torrada amb escalivada Truita a la francesa 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 Fruita de temporada	25 Empedrat de mongetes seques Aranzins amb amanida Fruita de temporada	26 Crema de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida Fruita de temporada
	29 Espirals amb salsa de pastanaga Truita de tonyina i amanida Fruita de temporada	30 Bròquil i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada			

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga logurt natural	11 Festa	12 Amanida de pasta (s/ou) Lluç a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Amanida de lleties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	16 Espaguetis italiana (s/form.) Llom al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Llenguadina andal. (s/al·lèrg.), daus tom. i orenga fresca Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies de verdures Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre logurt natural	19 Amanida d'estiu (s/ou) Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	23 Cigròns guisats Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Llom a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàb., (s/form.ratl.) Lluç a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata (s/ou-maionesa) Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga logurt de soja	11 Festa	12 Amanida de llacets (s/form.) Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Amanida de lleties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres (s/form..) Fruita de temporada	16 Espaguetis integrals italiana (s/form..) Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Llenguadina andal. (s/al·lèrg.), daus tom. i orenga fresca Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies de verdures Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre logurt de soja	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolo., vegetal (s/form..) Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb oli d'alfàbrega (s/form.) Lluç a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt de soja
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga logurt natural	11 Festa	12 Amanida de llacets Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Amanida de lleties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	16 Espaguetis integrals italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.), daus tom. i orenga fresca Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre logurt natural	19 Amanida d'estiu (s/tonyina) Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàb., Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata (s/tonyina) Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Llom arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga logurt natural	11 Festa	12 Amanida de llacets Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Amanida de lleties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	16 Espaguetis integrals italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Llenguadina andal. (s/al·lèrg.), daus tom. i orenga fresca Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre logurt natural	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàb., (s/f.secs) Lluç a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet (prod.fresc) Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Llom planxa amb enciam i pastanaga logurt natural	11 Festa	12 Amanida de pasta (p.arròs) Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Mongeta i patata bullida Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	16 Espaguetis italiana (p.arròs)(prod.fresc) Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga (prod.fresc) Llenguadina andal. (s/al·lèrg.), daus tom. i orenga fresca Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies de verdures (prod.fresc) Llom a la planxa amb enciam i cogombre logurt natural	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Llom planxa amb samfaina Fruita de temporada	23 Amanida de pasta (p.arròs) Pollastre rostit amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Maca. (p.arròs)(prod.fresc) amb bolo., carn d'au Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Pasta (p.arròs) amb pesto d'alfàbrega Lluç a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana patata (prod.fresc)(s/pèsols-maio) Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs a la napolitana (prod.fresc) Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.



SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola.

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!



DILLUNS

8

Festa

15

Amanida de lleties

Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres

Fruita de temporada

22

Crema de carbassó

Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina

Fruita de temporada

29

Amanida casolana de patata

Pollastre (halal) a l'allet amb enciam i tomàquet

Fruita de temporada

DIMARTS

9

MENÚ DE BENVINGUDA

Arròs amb salsa de tomàquet

Pollastre (halal) arrebossat, enciam i olives

Fruita de temporada

16

Espaguetis integrals italiana

Truita de carbassó amb enciam i olives

Fruita de temporada

23

Cigròns guisats

Pollastre (halal) rostit, enciam i olives

Fruita de temporada

30

Arròs integral a la napolitana

Lluç a la milanesa amb enciam i cogombre

Fruita de temporada

DIMECRES

10

Mongeta i patata bullida

Hamburguesa de vedella (halal), enciam i pastanaga

logurt natural

17

Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa amb daus de tomàquet i orenga

Fruita de temporada

24

Verdura tricolor amb oli de porro

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

DIJOUS

11

Festa

18

Arròs tres delícies de verdures

Hamburguesa de vedella (halal), enciam i cogombre

logurt natural

25

Amanida d'arròs amb vinagreta de poma

Truita de patata amb enciam i remolatxa

Fruita de temporada

DIVENDRES

12

Amanida de llacets

Truita patata i ceba amb enciam i cogombre

Fruita de temporada

19

Amanida d'estiu

Pollastre (halal) a la llimona, enciam i b.moro

Fruita de temporada

26

Tallarines amb pesto d'alfàbrega

Bunyols de bacallà amb enciam i cogombre

logurt natural

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.

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes d'espínacs amb enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa vegetal planxa, enciam i pastanaga logurt natural	11 Festa	12 Amanida de llacets Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Amanida de llenties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	16 Espaguetis integrals italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Falafels amb s.iogurt, daus de tomàquet i orenga Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies de verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i cogombre logurt natural	19 Amanida d'estiu (s/tonyina) Truita a la francesa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	23 Amanida de pasta Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàbrega Croquetes d'espínacs amb enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata (s/tonyina) Hamburguesa vegetal planxa, amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Falafels amb s.iogurt, amb enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes d'espínacs amb enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa vegetal planxa, enciam i pastanaga logurt natural	11 Festa	12 Amanida de llacets Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Amanida de lleties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	16 Espaguetis integrals italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa amb daus de tomàquet i orenga Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies de verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i cogombre logurt natural	19 Amanida d'estiu Truita a la francesa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	23 Amanida de pasta Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàbrega Bunyols de bacallà amb enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata Hamburguesa vegetal planxa, amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga logurt natural	11 Festa	12 Amanida de pasta (s/g) Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Amanida de lleties (s/g) Pizza (s/g) de tomàquet, alf., i olives negres Fruita de temporada	16 Espaguetis (s/g) integrals italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Llenguadina andal. (s/al·lèrg.), daus tom. i orenga fresca Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre logurt natural	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/g) Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Pasta (s/g) amb pesto d'alfàbrega Lluç a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.

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. 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 Festa	9 MENÚ DE BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga logurt sense lactosa	11 Festa	12 Amanida de llacets (s/form.) Truita patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	15 Amanida de lleties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres (s/form..) Fruita de temporada	16 Espaguetis integrals italiana (s/form..) Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga Llenguadina andal. (s/al·lèrg.), daus tom. i orenga fresca Fruita de temporada	18 Arròs tres delícies de verdures Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre logurt sense lactosa	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolo., vegetal (s/form..) Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb oli d'alfàbrega (s/form.) Lluç a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt sense lactosa
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada			

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.