

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit, herbes provençals i amanida del temps logurt ecològic	19 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de gall dindi i formatge amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M a l'andalusa, amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de verdures Fruita de temporada	25 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr./ Arròs a la napolitana (13) Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal 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 embalatges són fets a partir de producte fons. Tenim com a màxim 2 aproximats en 100g. També oferim un interval

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 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 logurt natural	11 Festa	12 Crema de carbassó, porro i patata Cap de llom al forn amb poma, amanida Fruita de temporada
	15 Torrada amb escalivada Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	16 Tabulé Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada	17 Crema de remolatxa Llenguado al forn amb tomàquet i orenga Fruita de temporada	18 Graellada de verdures i patata Hamburguesa casolana de lleties amb amanida logurt natural	19 Albergínia farcida i gratinada 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 Crema de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida Fruita de temporada	24 Carbassons farcits Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida logurt natural	25 Sopa de lletres Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita de temporada	26 Empedrat de mongetes seques Aranzins amb amanida Fruita de temporada
	29 Bròquil i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Espirals amb salsa de pastanaga Truita de tonyina i amanida Fruita de temporada			

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana (s/form..) Llom planxa amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Llom planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida logurt ecològic	19 Amanida de pasta (s/ou) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de gall dindi i formatge amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc (S/M) andalusa (s/a·lèrg.) amanida i vinag., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	25 Hummus de cigrons amb torrades (s/torrades) Pollastre planxa, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form..) 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 embalatges són fets a partir de producte fosc. Tenim com a màxim 2 aproximats en 1 setmana. També oferim un interval

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana (s/form..) Truita de carbassó amb amanida del temps logurt de soja
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida logurt de soja
	22 Amanida de llenties Pizza de pernil país (s/formatge) amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M andalusa (s/al·lèrg.), amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt de soja
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form..) 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 embalatges són fets a partir de producte fons. Tenim com a màxim 2 proximitats en 2 setmanes. També oferim un interval

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre (halal) arrebossat amb amanida Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa de vedella (halal) planxa amb amanida Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre (halal) rostit, herbes provençals i amanida logurt ecològic
	22 Amanida de llenties Pizza de tom., form., alf., fresca, olives i amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M a l'andalusa, amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre (halal) rostit amb daus de carbassó Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal 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 embalatges són fets a partir de producte fosc. Tenim com a màxim 2 aproximats en 2 setmanes. També oferim un interval



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Falafels amb. s.iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Espaguetis saltats amb salsa de verdures Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de farina de cigró amb carbassó i amanida Iogurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	17 Crema de carbassa Estofat de mongetes seques Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Hamburg. vegetal, herbes provençals i amanida del temps Iogurt ecològic	19 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de tom., form., alf., fresca, olives i amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Falafels amb. s.iogurt, amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa vegetal amb daus de verdures Fruita de temporada	25 Hummus de cigrons amb torrades Mandonguilles vegetals amb samfaina Iogurt ecològic	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Hamburguesa vegetal sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal 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 embalatges són fets a partir de producte fons. Tenim com a màxim 2 aproximats en 1 setmana. També oferim un interval

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 integral amb salsa de tomàquet Falafels amb. s.iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Hamburg. vegetal, herbes provençals i amanida del temps logurt ecològic
	22 Amanida de llenties Pizza de tom., form., alf., fresca, olives i amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Falafels amb. s.iogurt, amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa vegetal amb daus de verdures Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Hamburguesa vegetal sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal 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 embalatges són fets a partir de producte fons. Tenim com a màxim 2 proximitats en 2 setmanes. També oferim un interval



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Falafels amb. s.iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Hamburg. vegetal, herbes provençals i amanida del temps logurt ecològic	19 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de tom.,form., alf.,fresca, olives i amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M a l'andalusa, amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa vegetal amb daus de verdures Fruita de temporada	25 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal 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 embalatges són fets a partir de producte fosc. Tenim com a màxim 2 aproximats en 100g. També oferim un interval

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties (s/g) estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons (s/g) integrals a la napolitana (s/form..) Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada (pasta s/g) de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida Fruita de temporada
	22 Amanida de Llenties (s/g) Pizza (s/g) de pernil país (s/formatge) amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc (S/M) andalusa (s/a·lèrg.) amanida i vinag., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons (s/g) integrals amb bolonyesa vegetal (s/g) i (s/form..) 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 embalatges són fets a partir de producte fosc. Tenim com a màxim 2 aproximats en 1 aproximada en 1 aproximada. També oferim un interval



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Crema de pastanaga Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Llom planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) a la napolitana (s/form..) Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	15 Crema de carbassó Pollastre planxa amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada (p.arròs)(s/al·lèrg.) de peix Fruita de temporada	17 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb salsa de verdures (s/form..) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida Fruita de temporada
	22 Crema de pastanaga Pizza (s/g) de pernil país (s/formatge) amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc (S/M) andalusa (s/a·lèrg.) amanida i vinag., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada		25 Mongeta i patata bullida Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb bolo., de carn (s/form..) 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 embalatges són fets a partir de productes fets. Tenim com a màxim 2 aproximats en 100g. També oferim un menú.

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties (s/g) estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons (s/g) integrals a la napolitana (s/form..) Truita de carbassó amb amanida del temps logurt sense lactosa
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada (pasta s/g) de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida logurt sense lactosa
	22 Amanida de Llenties (s/g) Pizza (s/g) de pernil país (s/formatge) amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc (S/M) andalusa (s/a·lèrg.) amanida i vinag., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt sense lactosa
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i (s/form..) 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 embalatges són fets a partir de productes fets. Tenim com a màxim 2 conservants en 1 conservant. També oferim un menú integral.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties (s/g) estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Llom planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) a la napolitana (s/form..) Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	15 Crema de carbassó Llom planxa amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada (pasta d'arròs) (s/al·lèrg.) de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties (s/g) Llom planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc (S/M) planxa amb amanida i vinag., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb bolo., vegetal (s/form..) 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 embalatges són fets a partir de producte fons. Tenim com a màxim 2 proximitats en 2 estacions. També oferim un interval



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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties (s/g) estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Llom planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) a la napolitana (s/form..) Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	15 Crema de carbassó Llom planxa amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada (p.arròs)(s/al·lèrg.) de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties (s/g) Pizza (s/g) de pernil país (s/formatge) amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc (S/M) andalusa (s/a·lèrg.) amanida i vinag., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal (s/form..) 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 embalatges són fets a partir de productes fets. Tenim com a màxim 2 proximitats en 2 estacions. També oferim un interval



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Falafels amb. s.iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties (s/g) estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Llom planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons (s/g) integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Llom planxa amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada (pasta s/g) de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Hamburg. vegetal, herbes provençals i amanida del temps logurt ecològic
	22 Amanida de llenties (s/g) Pizza (s/g) de gall dindi i formatge amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc (S/M) andalusa (s/a·lèrg.) amanida i vinag., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa vegetal amb daus de verdures Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons (s/g) integrals amb bolonyesa vegetal (s/g) 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 embalatges són fets a partir de producte fosc. Tenim com a màxim 2 aproximats en 1 aproximada en 1 aproximada. També oferim un interval

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties (s/g) estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons (s/g) integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada (pasta s/g) de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida logurt ecològic
	22 Amanida de Llenties (s/g) Pizza (s/g) de gall dindi i formatge amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc (S/M) andalusa (s/a·lèrg.) amanida i vinag., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons (s/g) integrals amb bolonyesa vegetal (s/g) 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 embalatges són fets a partir de producte fons. Tenim com a màxim 2 proximitats en 2 estacions. També oferim un interval



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana (s/form..) Truita de carbassó amb amanida del temps logurt sense lactosa
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida logurt sense lactosa	19 Amanida de llacets (s/form..) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de pernil país (s/formatge) amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M andalusa (s/al·lèrg.), amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt sense lactosa	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form..) 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 embalatges són fets a partir de producte fosc. Tenim com a màxim 2 aproximats en 12 setmanes. També oferim un interval

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Llenguadina al forn amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit, herbes provençals i amanida del temps logurt ecològic	19 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de gall dindi i formatge amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M a l'andalusa, amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de verdures Fruita de temporada	25 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Llenguadina al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal 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 embalatges són fets a partir de producte fons. Tenim com a màxim 2 proximitats en 2 estacions. També oferim un interval



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa de vedella planxa amb amanida Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit, herbes provençals i amanida logurt ecològic
	22 Amanida de llenties Pizza de gall dindi i formatge amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M a l'andalusa, amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de verdures Fruita de temporada		25 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal 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 embalatges són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 proximitats en 2 estacions. També oferim un interval

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties bullides amb oli d'oliva Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verd. de temporada (separar verd.) amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana (salsa a part) Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb suc (s/samfaina) Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastga., (separar verd.) Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes (mong., tom., oli i orenga) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Arròs amb carbssó, albg., pastga., i oli (separar verd.) Pollastre rostit, herbes provençals i amanida logurt ecològic	19 Amanida de llacets (pasta, tom., oli i orenga) Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties (llenties, tom., oli i orenga) Pizza de gall dindi i formatge amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana (salsa a part) Peix fresc S/M a l'andalusa, amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata (patata, tonyina, tom., i orenga) Pollastre rostit amb daus de verdures Fruita de temporada	25 Mongetes bullides amb oli d'oliva Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert logurt ecològic	26 Cuscús amb verd., de temp. a daus (separar verd.) Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs (arròs, tom., oli i orenga) Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verd. de temporada (separar verd.) amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal 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
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida logurt ecològic	19 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de pernil país amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M andal. (s/al·lèrg.), amanida i vinagr., Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal 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
Benvinguts, benvingudes, 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 integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Crema de pastanaga Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida del temps logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Pasta d'arròs amb salsa de verdures Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada		18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit, herbes provençals i amanida logurt ecològic
	22 Crema de pastanaga Pizza de gall dindi i formatge amb amanida Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M a l'andalusa, amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de verdures Fruita de temporada		25 Mongeta i patata bullida Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt ecològic
	29 Amanida d'arròs amb vinagr., Lluç al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa de carn 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.

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!



DILLUNS

8 **MENÚ DE BENVINGUDA**

Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels (s/salsa de iogurt) i amanida

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Macarrons integrals amb salsa de verdures (s/form..)

Fruita de temporada

29
Amanida d'arròs amb vinagr.,

Hamburguesa vegetal sobre llit de carbassó amb amanida

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Espaguetis saltats amb verdures

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

Falafels (s/salsa de iogurt) i amanida

Fruita de temporada

30
Verdura de temporada amb oli d'all i julivert

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

DIMECRES

10
Verdura de temporada amb oli de porros

Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

17
Crema de pastanaga

Estofat de llegum amb verdures

Fruita de temporada

24
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa vegetal amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIJOUS

11
Festa

18
Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf.

Hamburg. vegetal, herbes provençals i amanida

Fruita de temporada

25
Hummus de cigrons amb torrades

Arròs saltat amb verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de farina de cigró amb carbassó i amanida

Fruita de temporada

19
Amanida de llacets (s/form..)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de llegum amb verdures

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 preculinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.