

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 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 a la 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 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. Pollastre rostit, 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 tomàquet, alfàbrega i olives negres 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 carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls 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·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. 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
<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 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 a la planxa amb amanida Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó (ou b.cuit) amb amanida 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 (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit, 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 tomàquet, alfàbrega i olives negres 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 carbassó (ou b.cuit), daus de tom., 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 integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all 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
<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 arreb. (s/a·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 a la planxa amb amanida Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Llom planxa 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 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 tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M andalusa (s/a·lèrg.), 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 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 integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls 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·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. 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 arreb. (s/a·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 a la 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 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. 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 tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M andalusa (s/a·lèrg.), 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 carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls 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
<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 (halal) arreb. (s/a·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 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 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. Pollastre (halal) rostit (s/al·lèrg.), herbes, 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 tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M andalusa (s/a·lèrg.), 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 carn de pollastre (halal) Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls 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·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. 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 arreb. (s/a·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 a la 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 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. 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 tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M andalusa (s/a·lèrg.), 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 carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls 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
<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 arreb. (s/a·lèrg.) amb amanida Fruïta permesa pelada (no préssec)	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruïta permesa pelada (no préssec)	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida Fruïta permesa pelada (no préssec)	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truïta de carbassó (ou b.cuit) amb amanida logurt ecològic
	15 Crema de carbassó Mandonguilles vegetals amb samfaina Fruïta permesa pelada (no préssec)	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de peix Fruïta permesa pelada (no préssec)	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truïta de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida Fruïta permesa pelada (no préssec)	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit, herbes provençals i amanida logurt ecològic	19 Amanida de llacets Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruïta permesa pelada (no préssec)
	22 Amanida de llenties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres Fruïta permesa pelada (no préssec)	23 Arròs integral italiana Peix fresc (S/M) andalusa (s/a·lèrg.), amanida i vinag., Fruïta permesa pelada (no préssec)	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Hamburguesa vegetal amb daus de verdures Fruïta permesa pelada (no préssec)	25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truïta carbassó (ou b.cuit), daus de tom., i all i julivert logurt ecològic	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruïta permesa pelada (no préssec)
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruïta permesa pelada (no préssec)	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruïta permesa pelada (no préssec)			

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. 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 a la planxa amb amanida Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada
	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 (ou b.cuit) amb amanida 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	19 Amanida de llacets (s/form..) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Macarrons integrals amb salsa de verdures 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 Hamburguesa vegetal amb daus de verdures Fruita de temporada	25 Hummus de cigrons (s/torrades) Truita carbassó (ou b.cuit), daus de tom., i all i julivert Fruita de temporada	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all 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
<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 planxa 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 vegetal planxa amb amanida Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó (s/patata) amb amanida 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 a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre (s/pell) rostit, herbes provençals i amanida logurt ecològic	19 Amanida de llacets (s/form..) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Macarrons integrals amb salsa de verdures Fruita de temporada	23 Arròs integral italiana Peix fresc S/M planxa, 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 (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert logurt ecològic	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de pollastre Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls 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·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. 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 Fruita de temporada
	15 Crema de carbassó Mandonguilles vegetals 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	19 Amanida de pasta (s/g) i (s/form..) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de Llenties (s/g) Macarrons (s/g) integrals amb salsa de verdures 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 Fruita de temporada	26 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all 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·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

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

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg..) amb amanida del temps

15
Crema de carbassó

Pollastre planxa amb samfaina

Fruita de temporada

22
Crema de pastanaga

Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres

Fruita de temporada

29
Amanida d'arròs integral amb vinagreta

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

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Crema de pastanaga

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada (p.arròs)(s/al·lèrg.) de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

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

Fruita de temporada

30
Verdura de temporada amb oli d'all i julivert

Macarrons (p.arròs)(s/al·lèrg.) amb bolo., de carn

Fruita de temporada

DIMECRES

10
Verdura de temporada amb oli de porros

Llom planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

17
Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) amb salsa de verdures

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

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.

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

logurt ecològic

25
Mongeta i patata bullida

Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert

logurt ecològic

DIVENDRES

12
Pasta d'arròs (s/al·lèrg.) a la napolitana

Truita de carbassó amb amanida del temps

logurt ecològic

19
Amanida de pasta d'arròs (s/al·lèrg.)

Llom planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

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

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

Pollastre (halal) arrebossat amb amanida

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres

Fruita de temporada

29
Amanida d'arròs integral amb vinagreta

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

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

Peix fresc S/M a l'andalusa, amanida i vinagr., de pera

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 de vedella (halal) planxa amb amanida

Fruita de temporada

17
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

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.

Pollastre (halal) rostit, herbes, i amanida

logurt ecològic

25
Hummus de cigrons amb torrades

Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert

logurt ecològic

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb amanida del temps

logurt ecològic

19
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de pollastre (halal)

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. 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 logurt ecològic	19 Amanida de llacets Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres 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	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta 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·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. 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 enriqueidor 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 logurt ecològic	19 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres 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 integral amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls 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·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

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

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties (s/g)

Pizza (s/g) de tomàquet, alfàbrega i olives negres

Fruita de temporada

29
Amanida d'arròs integral amb vinagreta

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

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties (s/g) estofades

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada (pasta s/g) de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

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

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

DIMECRES

10
Verdura de temporada amb oli de porros

Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps

Fruita de temporada

17
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

24
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

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

Fruita de temporada

DIJOUS

11
Festa

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

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

logurt ecològic

25
Hummus de cigrons (s/torrades)

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

logurt ecològic

DIVENDRES

12
Macarrons (s/g) integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb amanida del temps

logurt ecològic

19
Amanida de pasta (s/g)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de porc

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. 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 arreb. (s/a·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	9 Llenties estofades Llom al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta a la 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 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. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i amanida logurt ecològic	19 Amanida de llacets Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres 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 carn de porc Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs integral amb vinagreta Llom al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls 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·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

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

Pollastre arrebossat amb amanida del temps

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de tomàquet, alfàbrega i olives negres

Fruita de temporada

29
Amanida d'arròs integral amb vinagreta

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

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

Peix fresc S/M a l'andalusa, amanida i vinagr., de pera

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 de vedella planxa amb amanida

Fruita de temporada

17
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

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.

Pollastre rostit, herbes provençals i amanida logurt ecològic

25
Hummus de cigrons amb torrades

Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert

logurt ecològic

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb amanida del temps

logurt ecològic

19
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de carn de pollastre

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.

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats