

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 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 (I3) 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·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 (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 de soja
	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 de soja	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) 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 Humus de cigrons (s/torrades) Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet i all i julivert logurt de soja	26 Pasta (s/g) 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 (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 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 (no mango)	9 Llenties estofades Truita a la francesa amb saltat de porro i amanida Fruita de temporada (no mango)	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	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 (no mango)	16 Mongeta tendra, patata i pastanaga Fideuada de carn Fruita de temporada (no mango)	17 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit, herbes provençals i amanida logurt ecològic	19 Amanida de llacets Llom planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)
	22 Amanida de llenties Pizza de gall dindi i formatge amb amanida Fruita de temporada (no mango)	23 Arròs integral italiana Llom arrebossat (s/al·lèrg.) amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada (no mango)	24 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit amb daus de verdures Fruita de temporada (no mango)	25 Humus 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 (no mango)
	29 Amanida d'arròs amb vinagreta Pollastre al forn sobre llit de carbassó amb amanida Fruita de temporada (no mango)	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa de carn Fruita de temporada (no mango)			

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 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 logurt ecològic	19 Amanida de llacets Llom planxa amb amanida del temps 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 vinagreta 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	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 bullit aromatitzat Pollastre al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	9 Patata bullida amb oli d'oliva Lluç al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	10 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva Llom planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	11 Festa	12 Pasta refinada bullida aromatitzada Truita francesa logurt ecològic
	15 Crema de pastanaga Llom planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	16 Patata bullida amb oli d'oliva Lluç al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	17 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva Truita francesa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn		18 Arròs bullit aromatitzat Pollastre al forn logurt ecològic
	22 Crema de pastanaga Gall dindi al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	23 Arròs bullit aromatitzat Peix fresc S/M planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	24 Patata bullida amb oli d'oliva Pollastre al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn		19 Pasta refinada bullida aromatitzada Llom planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn
	29 Arròs bullit aromatitzat Lluç al forn Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn	30 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva Llom planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn			25 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva Truita francesa logurt ecològic
					26 Pasta refinada bullida aromatitzada Llom planxa Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

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
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 tom., (arròs 135g-3R) Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	9 Llenties estofades (150g lleg.-3R) Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	10 Verdura de temporada (65g pat.-1R) Hamburguesa mixta planxaa, amanida i arròs (90g-2R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	11 Festa	12 Macarrons integrals napolitana (100g pasta-2,5R) Truita de carbassó (35g pat.forn-1R) amb amanida logurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)
	15 Crema de carbassó (65g pat.-1R) Mandong. mixtes amb samfaina i arròs (90g-2R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	16 Mongeta tendra, i patata (65g pat.-1R) Fideuada de peix (80g pasta-2R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	17 Empedrat de mongetes (100g lleg.-2R) Truita de patata i ceba (35g pat.forn-1R) amb amanida Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	18 Arròs amb carbassó, albg., i pastga., (arròs 112,5g-2,5R) Pollastre rosti, herbes, amanida i pat.caliu (35g-1R) logurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)	19 Amanida de llacets (80g pasta-2R) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel., (100g lleg.-2R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)
	22 Amanida de llenties (100g lleg.-2R) Pizza (40g massa-2R) de gall dindi i form., amb amanida Fruita de temporada (2R - veure nota*) - NO PA	23 Arròs integral italiana (135g-3R) Peix fresc S/M a l'andalusa amb amanida Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	24 Amanida de patata (130gpat.bull-2R) Pollastre rostit amb daus de verdures i arròs (90g-2R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)	25 Humus de cigrons (125g-2,5R) Truita carbassó (35g pat.forn-1R) daus de tom., all i julivert logurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus (90g-2R) Estofat de carn de porc i daus pat., (65g-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)
	29 Amanida d'arròs (arròs 90g-2R) Lluç al forn sobre llit de carbassó i pat.caliu (35g-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)	30 Verdura de temporada (65g pat.-1R) Macarrons (80g pasta -2R) bolo., vegetal (30g-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)			

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 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 Verdura de temp. (separar verd.) 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 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) Cigrons 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 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 Verdura de temp. (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·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
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	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 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	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de pollastre (halal) 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
<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 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 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., 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 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 (s/salsa de iogurt) i amanida Fruita de temporada	9 Llenties estofades Espaguetis saltats amb 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 Fruita de temporada
	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 pastanaga Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	18 Arròs integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. Hamburg. vegetal, 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 Falafels (s/salsa de iogurt) i amanida 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 Arròs saltat amb verdures Fruita de temporada	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·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 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 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 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 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	19 Amanida de pasta (s/g) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	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	26 Pasta (s/g) 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 (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	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 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 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 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 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 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	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 de soja	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·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
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 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 pollastre 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.



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