

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots!	8 Festa	9 MENÚ BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro amb enciam i olives Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals amb salsa napolitana Truita patata i ceba amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Amanida de llenties Daus de gall dindi marinats amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	16 Espaguetis italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	18 Crema de mongetes seques i pastanaga Peix del dia S/M arrebossat, daus de tomàquet i orenga logurt natural	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Pizza de pernil dolç amb enciam i raves Fruita de temporada	23 Cigròns guisats Pollastre rostit amb herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç forn sobre llit de carbassó, enciam i remolatxa 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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots! 	8 Festa	9 MENÚ BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro amb enciam i olives Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals amb salsa napolitana Truita patata i ceba amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Llenties amb arròs Daus de gall dindi marinats amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	16 Espaguetis italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	18 Crema de mongetes seques i pastanaga Peix del dia S/M arrebossat, daus de tomàquet i orenga logurt natural	19 Bròquil i patata bullida Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Pizza de pernil dolç amb enciam i raves Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit amb herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Arròs amb salsa de verdures Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre logurt natural
	29 Mongeta i patata bullida Pollastre a l'allet amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç forn sobre llit de carbassó, enciam i remolatxa 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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. 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. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots! 	8 Festa	9 Mongeta, pastanaga i patata bullida Remenat d'ou amb gambetes i amanida Fruita de temporada	10 Amanida freda de pasta tricolor Broqueta de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	11 Festa	12 Crema de carbassó, porro i patata Cap de llom al forn amb poma, amanida logurt natural
	15 Crema de remolatxa Llenguado al forn amb tomàquet i orenga Fruita de temporada	16 Graellada de verdures i patata Hamburguesa casolana de lleties amb amanida logurt natural	Albergínia farcida i gratinada Croquetes casolanes de pastanaga amb amanida Fruita de temporada	18 Tabulé Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada	19 Torrada amb escalivada Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada
	22 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó i amanida Fruita de temporada	23 Carbassons farcits Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida logurt natural	24 Sopa de lletres Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita de temporada	25 Empedrat de mongetes seques Aranzins amb amanida Fruita de temporada	26 Crema de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida Fruita de temporada
	29 Espirals amb salsa de pastanaga Truita de tonyina i amanida Fruita de temporada	30 Bròquil i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada			

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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots!	8 Festa	9 MENÚ BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de pollastre (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Llenties estofades Lluç forn (s/al·lèrg.) i saltat de porro, enciam i olives Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals amb salsa napolitana (s/form.) Truita patata i ceba amb enciam i cogombre logurt natural (SOJASUN)
	15 Amanida de Llenties Daus de gall dindi al forn amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	16 Espaguetis italiana (s/form.) Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies de verdures Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	18 Crema de mongetes seques i pastanaga Peix dia S/M arrebossat (s/al·lèrg.), daus de tom. i orenga fr. logurt natural (SOJASUN)	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Pizza de p.país (s/form.) amb enciam i raves Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit amb orenga fresca, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb oli d'alfàbrega (s/form.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt natural (SOJASUN)
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç forn (s/al·lèrg.) sobre llit carbassó, enciam i remolatxa 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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots! 	8 Festa	9 MENÚ BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre (halal) arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro amb enciam i olives Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals amb salsa napolitana Truita patata i ceba amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Amanida de llenties Pollastre (halal) marinat amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	16 Espaguetis italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies de verdures Hamburguesa (halal) vedella planxa, enciam i cogombre Fruita de temporada	18 Crema de mongetes seques i pastanaga Peix del dia S/M arrebossat amb daus de tom. i orenga logurt natural	19 Amanida d'estiu Pollastre (halal) a la llimona, enciam i b.moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Pizza de tom., form, alfàb.i olives, enciam i raves Fruita de temporada	23 Cigròns guisats Pollastre (halal) rostit i herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata Pollastre (halal) a l'allet, enciam i pastanaga Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç forn sobre llit de carbassó, enciam i remolatxa 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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots! 	8 Festa	9 MENÚ BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Amanida verda Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals amb salsa napolitana Truita patata i ceba amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Amanida de llenties Falafels amb s.iogurt, enciam i remolatxa Fruita de temporada	16 Espaguetis italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies de verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i cogombre Fruita de temporada	18 Crema de pastanaga Saltat de mongetes seques amb verdures logurt natural	19 Amanida d'estiu (s/tonyina) Truita a la francesa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Pizza de tom., form, alfàb.i olives, enciam i raves Fruita de temporada	23 Amanida de llacets Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàbrega Hamburguesa de llenties amb enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata (s/tonyina) Falafels amb s.iogurt amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i remolatxa 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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarquem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots! 	8 Festa	9 MENÚ BENVINGUDA Triturat de verdures, arròs i Pollastre Triturat de fruita de temporada	10 Triturat de verdures, llenties i Lluç Triturat de fruita de temporada	11 Festa	12 Triturat de verdures, pasta i Ou logurt natural
	15 Triturat de verdures, llenties i Gall dindi Triturat de fruita de temporada	16 Triturat de verdures, pasta i Ou Triturat de fruita de temporada	17 Triturat de verdures, arròs i Porc Triturat de fruita de temporada	18 Triturat de verdures, mongetes seques i Peix del dia S/M logurt natural	19 Triturat de verdures, patata i Pollastre Triturat de fruita de temporada
	22 Triturat de verdures, patata i Porc Triturat de fruita de temporada	23 Triturat de verdures, cigrons i Pollastre Triturat de fruita de temporada	24 Triturat de verdures, patata i Gall dindi Triturat de fruita de temporada	25 Triturat de verdures, arròs i Ou Triturat de fruita de temporada	26 Triturat de verdures, pasta i Llenguadina logurt natural
	29 Triturat de verdures, patata i Pollastre Triturat de fruita de temporada	30 Triturat de verdures, arròs i Lluç Triturat de 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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. 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. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots!	8 Festa	9 MENÚ BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de pollastre (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Llenties (s/g) estofades Lluç (s/g) al forn amb saltat de porro amb enciam i olives Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons (s/g) amb salsa napolitana Truita patata i ceba amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Amanida de llenties (s/g) Daus de gall dindi al forn amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	16 Espaguetis (s/g) italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	18 Crema de mongetes seques i pastanaga Peix dia S/M arrebossat (s/al·lèrg.), daus de tom. i orenga fr. logurt natural	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Pizza (s/g) de pernil dolç amb enciam i raves Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit amb orenga fresca, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Pasta s/g amb pesto d'alfàbrega Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç (s/g) forn sobre llit de carbassó, enciam i remolatxa 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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots!	8 Festa	9 MENÚ BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de pollastre (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Llenties estofades Lluç al forn (s/al·lèrg.) i saltat de porro, enciam i olives Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals amb salsa napolitana (s/form.) Truita patata i ceba amb enciam i cogombre logurt sense lactosa
	15 Amanida de llenties Daus de gall dindi al forn amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	16 Espaguetis italiana (s/form.) Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies de verdures Botifarra a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	18 Crema de mongetes seques i pastanaga Peix dia S/M arrebossat (s/al·lèrg.), daus de tom. i orenga fr. logurt sense lactosa	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Pizza de p.país (s/form.) amb enciam i raves Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit amb orenga fresca, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb oli d'alfàbrega (s/form.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt sense lactosa
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç forn (s/al·lèrg.) sobre llit carbassó, enciam i remolatxa 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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Benvinguts, benvingudes,</i> Preparats i amb il·lusió, donem la benvinguda als vostres fills i filles a l'Espai Migdia de l'escola. Encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones. Aquest curs, seguim posant el focus en la CURA de les persones, i remarcuem que: Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic. Destaquem que ens endinsarem en l'enfocament restauratiu global que se centra a cuidar les persones i les relacions. Continuarem treballant per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat, vetllant per la qualitat i la proximitat en tots els àmbits. Seguirem acompanyant i escoltant els infants i joves amb l'objectiu que participin i gaudeixin de l'Espai Migdia. Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia. Bon curs per a totes i tots!	8 Festa	9 MENÚ BENVINGUDA Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro amb enciam i olives Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals amb salsa napolitana Truita patata i ceba amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Amanida de llenties Daus de gall dindi marinats amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	16 Espaguetis italiana Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Arròs tres delícies de verdures Hamburguesa vedella planxa, enciam i cogombre Fruita de temporada	18 Crema de mongetes seques i pastanaga Peix del dia S/M arrebossat, daus de tomàquet i orenga logurt natural	19 Amanida d'estiu Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
	22 Crema de carbassó Pizza de tom., form, alfàb.i olives, enciam i raves Fruita de temporada	23 Cigrons guisats Pollastre rostit amb herbes provençals, enciam i olives Fruita de temporada	24 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	25 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	26 Tallarines amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre logurt natural
	29 Amanida casolana de patata Pollastre a l'allet amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	30 Arròs integral a la napolitana Lluç forn sobre llit de carbassó, enciam i remolatxa 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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

