

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 amb salsa de tomàquet

Pollastre arrebossat amb enciam i olives

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de gall dindi i formatge amb enciam i raves

logurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

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

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 mixta planxa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Truita de patata i ceba amb enciam i olives

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

Pollastre rostit amb herbes provençals i enciams variats

logurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre rostit amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb enciam i cogombre

logurt natural

19
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

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 amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra i pata bullida Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Crema mong. seques i pastanaga Truita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	18 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit amb herbes provençals i enciams variats logurt ecològic	19 Macarrons amb salsa napolitana Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Crema de pastanaga Pizza de gall dindi i formatge amb enciam i raves logurt natural	23 Arròs integral italiana Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	24 Festa	25 Verdura tricolor Pollastre rostit amb daus de verdures Fruita de temporada	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Peix fresc S/M a l'andalusa, enciam i vinagr., de pera Fruita de temporada
	29 Arròs a la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol., 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
Mongeta, pastanaga i patata bullida

Remenat d'ou amb gambetes i amanida

Fruita de temporada

15
Crema de remolatxa

Llenguado al forn amb tomàquet i orenga

Fruita de temporada

22
Arròs amb salsa de verdures

Lluç sobre llit de carbassó i amanida

Fruita de temporada

29
Espirals amb salsa de pastanaga

Truita de tonyina i amanida

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Amanida freda de pasta tricolor

Broqueta de gall dindi amb verdures

Fruita de temporada

16
Graellada de verdures i patata

Hamburguesa casolana de lleties amb amanida

logurt natural

23
Carbassons farcits

Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida

logurt natural

30
Bròquil i patata bullida

Pollastre al forn amb amanida

Fruita de temporada

DIMECRES

10
Arròs saltat amb carbassó, pebrot i ceba

Calamars a la planxa amb all i julivert, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

17
Tabulé

Pit de pollastre a la planxa amb amanida

Fruita de temporada

24

Festa

DIJOUS

11

Festa

18
Albergínia farcida i gratinada

Croquetes casolanes de pastanaga amb amanida

Fruita de temporada

25
Empedrat de mongetes seques

Aranzins amb amanida

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Crema de carbassó, porro i patata

Cap de llom al forn amb poma, amanida

logurt natural

19
Torrada amb escalivada

Truita a la francesa amb amanida

Fruita de temporada

26
Crema de verdures

Daus de gall dindi marinats amb amanida

Fruita de temporada

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 amb salsa de tomàquet

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de gall dindi i formatge amb enciam i raves

logurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

Truita carbassó (ou b.cuit), daus de tom., all i julivert

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 mixta planxa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Truita de pat., i ceba (ou b.cuit) enciam i olives

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

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

logurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

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

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó (ou b.cuit) enciam i cogombre

logurt natural

19
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Peix fresc S/M andal. (s/al·lèrg.), amanida i vinagr., de pera
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 amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana (s/form..) Llom planxa amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra i pata bullida Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mong. i vinagr., pebrot Llom planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	18 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i enciams logurt ecològic	19 Amanida de llacets (s/form..) Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de gall dindi i formatge amb enciam i raves logurt natural	23 Arròs integral italiana Llom planxa, daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	24 Festa	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Peix fresc S/M andal. (s/al·lèrg.), amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol., Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada			

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els 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 amb salsa de tomàquet

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de gall dindi i formatge amb enciam i raves

logurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

Llom planxa, daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

30
Verdura de temporada amb oli d'all i julivert

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form..)

Fruita de temporada

DIMECRES

10
Verdura de temporada amb oli de porros

Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Llom planxa amb enciam i olives

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

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

logurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

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

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana (s/form..)

Llom planxa amb enciam i cogombre

logurt natural

19
Amanida de llacets (s/form..)

Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

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 amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana (s/form..) Truita de carbassó amb enciam i cogombre logurt de soja
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra i pata bullida Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mong. i vinag., pebrot Truita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	18 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i enciams logurt de soja	19 Amanida de llacets (s/form..) Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	22 Amanida de llenties Pizza de pernil país (s/formatge) enciam i raves logurt de soja	23 Arròs integral italiana Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	24 Festa	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Peix fresc S/M andal. (s/al·lèrg.), amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol., Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada			

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els 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 amb salsa de tomàquet natural Pollastre arrebossat amb enciam i olives logurt natural	9 Llenties bullides amb arròs blanc Lluç al forn amb enciam i tomàquet F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	10 Mongeta i patata bullida Llom planxa amb enciams variats F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	11 Festa	12 Macarrons (p.ref) s.tomàquet natural Truita de carbassó amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Crema de carbassó (s/ceba) Llom planxa amb xampinyons planxa F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	16 Mongeta tendra i pata bullida Lluç al forn amb enciam i tomàquet F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	17 Amanida de patata (patata, tomàquet, tonyina i olives) Truita a la francesa amb enciam i olives F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	18 Arròs saltat amb carbassó Pollastre rostit amb herbes provençals i enciams variats logurt natural	19 Amanida de llacets (pasta, tom., form., i alf., fresca) Llom planxa, enciam i raves variats F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)
	22 Amanida de llenties (llenties bullides, arròs blanc i daus de tom.) Pizza de p.país (tom.,natural) amb enciam i cogombre logurt natural	23 Arròs blanc amb s.tomàquet natural Truita de carbassó (s/ceba) i daus de tomàquet logurt natural	24 Festa	25 Amanida de patata (patata, tomàquet, ou dur i olives) Pollastre rostit amb enciam i carbassó F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	26 Pasta saltada amb daus de carbassó Peix fresc S/M a l'andalusa amb enciams variats F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)
	29 Amanida d'arròs (arròs, enciam, tomàquet i olives) Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i raves F. (taronja, mandarina, préssec, plàtan, síndria, meló)	30 Mongeta i patata bullida Macarrons amb tomàquet natural i carn d'au logurt natural			

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics.S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments.Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



SETEMBRE

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 amb salsa de tomàquet a part

Pollastre arrebossat

Fruita de temporada

15

Arròs amb oli i orenga

Mandonguilles mixtes (s/samfaina)

Fruita de temporada

22

Mongeta tendra i pata bullida

Pizza de gall dindi i formatge

Fruita de temporada

29

Arròs amb salsa de tomàquet a part

Llenguadina milanesa

Fruita de temporada

DIMARTS

9

Espaguetis amb oli i orenga

Llenguadina milanesa

Fruita de temporada

16

Mongeta tendra i pata bullida

Llenguadina arrebossat

Fruita de temporada

23

Arròs amb salsa de tomàquet a part

Botifarra planxa

Fruita de temporada

30

Mongeta tendra i pata bullida

Hamburguesa mixta planxa

Fruita de temporada

DIMECRES

10

Mongeta i patata bullida

Hamburguesa mixta planxa

Fruita de temporada

17

Sopa de pistons

Botifarra planxa

Fruita de temporada

24

Festa

DIJOUS

11

Festa

18

Arròs amb salsa de tomàquet a part

Pollastre arrebossat

Fruita de temporada

25

Arròs amb oli i orenga

Pollastre arrebossat

Fruita de temporada

DIVENDRES

12

Macarrons integrals a la napolitana

Botifarra planxa

Fruita de temporada

19

Espaguetis amb oli i orenga

Hamburguesa mixta planxa

Fruita de temporada

26

Espaguetis amb oli i orenga

Llenguadina a l'andalusa

Fruita de temporada

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de **contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.**

Aquest curs, seguim posant el focus en la **CURA** de les persones, i remarcuem que:

Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el **Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic.** Destaquem que ens endinsarem en l'**enfocament restauratiu global** que se centra a cuidar les persones i les relacions.

Continuarem treballant per a **minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat**, vetllant per la **qualitat** i la **proximitat** en tots els àmbits.

Seguirem **acompanyant i escoltant** els infants i joves amb l'objectiu que **participin i gaudeixin** de l'Espai Migdia.

Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!



DILLUNS

8 MENÚ DE BENVINGUDA

Arròs amb salsa de tomàquet

Pollastre (halal) arrebossat amb enciam i olives

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de tom.,form., alf.,fresca, olives, enciam i raves

logurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Hamburg. vedella (halal) sobre llit carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Truita a la francesa amb enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de verdures i llegum

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

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

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) amb enciam i pastga.,

Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Truita de patata i ceba amb enciam i olives

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

Pollastre (halal) rostit, herbes provençals i enciams variats

logurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre (halal) rostit amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb enciam i cogombre

logurt natural

19
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Falafels amb. s.iogurt, enciam i vinagr., de pera

Fruita de temporada

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics.S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments.Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de **contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.**

Aquest curs, seguim posant el focus en la **CURA** de les persones, i remarcuem que:

Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el **Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic.** Destaquem que ens endinsarem en l'**enfocament restauratiu global** que se centra a cuidar les persones i les relacions.

Continuarem treballant per a **minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat**, vetllant per la **qualitat** i la **proximitat** en tots els àmbits.

Seguirem **acompanyant i escoltant** els infants i joves amb l'objectiu que **participin i gaudeixin** de l'Espai Migdia.

Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!



DILLUNS

8 MENÚ DE BENVINGUDA

Arròs amb salsa de tomàquet

Pollastre (halal) arrebossat amb enciam i olives
Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina
Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de tom.,form., alf.,fresca, olives, enciam i raves
logurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remolatxa
Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet
Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de peix
Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet, all i julivert
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) amb enciam i pastga.,
Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Truita de patata i ceba amb enciam i olives
Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

18
Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf.
Pollastre (halal) rostit, herbes provençals i enciams variats
logurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot
Pollastre (halal) rostit amb daus de verdures
Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana
Truita de carbassó amb enciam i cogombre
logurt natural

19
Amanida de llacets
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus
Peix fresc S/M a l'andalusa, enciam i vinagr., de pera
Fruita de temporada

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics.S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments.Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de **contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.**

Aquest curs, seguim posant el focus en la **CURA** de les persones, i remarcuem que:

Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el **Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic.** Destaquem que ens endinsarem en l'**enfocament restauratiu global** que se centra a cuidar les persones i les relacions.

Continuarem treballant per a **minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat**, vetllant per la **qualitat** i la **proximitat** en tots els àmbits.

Seguirem **acompanyant i escoltant** els infants i joves amb l'objectiu que **participin i gaudeixin** de l'Espai Migdia.

Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!



DILLUNS

8 MENÚ DE BENVINGUDA

Arròs amb salsa de tomàquet

Falafels amb. s.iogurt, enciam i olives

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de tom.,form., alf.,fresca, olives, enciam i raves

logurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Hamburguesa vegetal sobre llit de carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Truita a la francesa amb enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de verdures i llegum

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

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

Fruita de temporada

30
Verdura de temporada amb oli d'all i julivert

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

DIMECRES

10
Verdura de temporada amb oli de porros

Hamburguesa vegetal planxa amb enciam i pastga.,

Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Truita de patata i ceba amb enciam i olives

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

Hamburg. vegetal, herbes provençals i enciams variats
logurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa vegetal amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb enciam i cogombre
logurt natural

19
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Falafels amb. s.iogurt, enciam i vinagr., de pera

Fruita de temporada

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics.S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments.Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de **contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.**

Aquest curs, seguim posant el focus en la **CURA** de les persones, i remarcuem que:

Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el **Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic.** Destaquem que ens endinsarem en l'**enfocament restauratiu global** que se centra a cuidar les persones i les relacions.

Continuarem treballant per a **minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat**, vetllant per la **qualitat** i la **proximitat** en tots els àmbits.

Seguirem **acompanyant i escoltant** els infants i joves amb l'objectiu que **participin i gaudeixin** de l'Espai Migdia.

Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!



DILLUNS

8 MENÚ DE BENVINGUDA

Arròs amb salsa de tomàquet

Falafels amb. s.iogurt, enciam i olives

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de tom.,form., alf.,fresca, olives, enciam i raves

logurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

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

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 mixta planxa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Truita de patata i ceba amb enciam i olives

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

Hamburg. vegetal, herbes provençals i enciams variats

logurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa vegetal amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb enciam i cogombre

logurt natural

19
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

Fruita de temporada

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics.S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments.Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de **contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.**

Aquest curs, seguim posant el focus en la **CURA** de les persones, i remarcuem que:

Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el **Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic.** Destaquem que ens endinsarem en l'**enfocament restauratiu global** que se centra a cuidar les persones i les relacions.

Continuarem treballant per a **minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat**, vetllant per la **qualitat** i la **proximitat** en tots els àmbits.

Seguirem **acompanyant i escoltant** els infants i joves amb l'objectiu que **participin i gaudeixin** de l'Espai Migdia.

Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!



DILLUNS

8 **MENÚ DE BENVINGUDA**

Arròs amb salsa de tomàquet

Pollastre arrebossat amb enciam i olives

Fruita de temporada

15 Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

22 Amanida de llenties

Pizza de gall dindi i formatge amb enciam i raves

logurt natural

29 Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9 Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16 Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de peix

Fruita de temporada

23 Arròs integral italiana

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

Fruita de temporada

30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

DIMECRES

10 Verdura de temporada amb oli de porros

Hamburguesa vegetal planxa amb enciam i pastga.,

Fruita de temporada

17 Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Truita de patata i ceba amb enciam i olives

Fruita de temporada

24 **Festa**

DIJOUS

11 **Festa**

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

Pollastre rostit amb herbes provençals i enciams variats

25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre rostit amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

12 Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb enciam i cogombre

19 Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26 Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

Fruita de temporada

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de **contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.**

Aquest curs, seguim posant el focus en la **CURA** de les persones, i remarcuem que:

Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el **Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic.** Destaquem que ens endinsarem en l'**enfocament restauratiu global** que se centra a cuidar les persones i les relacions.

Continuarem treballant per a **minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat**, vetllant per la **qualitat** i la **proximitat** en tots els àmbits.

Seguirem **acompanyant i escoltant** els infants i joves amb l'objectiu que **participin i gaudeixin** de l'Espai Migdia.

Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!



DILLUNS

8 MENÚ DE BENVINGUDA

Arròs amb salsa de tomàquet

Falafels amb. s.iogurt, enciam i olives

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de tom.,form., alf.,fresca, olives, enciam i raves

logurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

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

Fruita de temporada

30
Verdura de temporada amb oli d'all i julivert

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

DIMECRES

10
Verdura de temporada amb oli de porros

Hamburguesa vegetal planxa amb enciam i pastga.,

Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Truita de patata i ceba amb enciam i olives

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

Hamburg. vegetal, herbes provençals i enciams variats
logurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa vegetal amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb enciam i cogombre
logurt natural

19
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

Fruita de temporada

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics.S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments.Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de **contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.**

Aquest curs, seguim posant el focus en la **CURA** de les persones, i remarcuem que:

Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el **Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic.** Destaquem que ens endinsarem en l'**enfocament restauratiu global** que se centra a cuidar les persones i les relacions.

Continuarem treballant per a **minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat**, vetllant per la **qualitat** i la **proximitat** en tots els àmbits.

Seguirem **acompanyant i escoltant** els infants i joves amb l'objectiu que **participin i gaudeixin** de l'Espai Migdia.

Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!



DILLUNS

8 MENÚ DE BENVINGUDA

Arròs amb salsa de tomàquet

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Llom planxa amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties (s/g)

Pizza (s/g) de pernil país (s/form..) enciam i raves

Fruita de temporada

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties (s/g) estofades

Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada (p.arròs-s/al·lèrg.) de peix

Fruita de temporada

23
Arròs italiana

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

Fruita de temporada

30
Verdura de temporada amb oli d'all i julivert

Macarrons (p.arròs-s/al·lèrg.) amb bolo., vegetal (s/form..)

Fruita de temporada

DIMECRES

10
Verdura de temporada amb oli de porros

Llom planxa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinagr., pebrot

Truita de patata i ceba amb enciam i olives

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

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

Fruita de temporada

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

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

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons (p.arròs-s/al·lèrg.) a la napolitana (s/form..)

Truita de carbassó amb enciam i cogombre

Fruita de temporada

19
Amanida de pasta (p.arròs)(s/al·lèrg.) i (s/form..)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Pasta d'arròs amb verdures de temporada a daus

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

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 amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Llenties (s/g) estofades Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons (s/g) a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes (s/g) amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra i pata bullida Fideuada (pasta s/g) de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mong. i vinagr., pebrot Truita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	18 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i enciams 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 enciam i raves logurt natural	23 Arròs integral italiana Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	24 Festa	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	26 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus Peix fresc S/M andal. (s/al·lèrg.), amanida i vinagr., pera Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol., Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons (s/g) 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 amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Llenties estofades Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Hamburguesa mixta planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons integrals a la napolitana (s/form..) Truita de carbassó amb enciam i cogombre logurt sense lactosa
	15 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra i pata bullida Fideuada de peix Fruita de temporada	17 Empedrat de mong. i vinag., pebrot Truita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	18 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i enciams 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) enciam i raves logurt sense lactosa	23 Arròs integral italiana Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	24 Festa	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Peix fresc S/M andal. (s/al·lèrg.), amanida i vinagr., de pera Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol., Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada			

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els 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 amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Crema de pastanaga Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Verdura de temporada amb oli de porros Llom planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	11 Festa	12 Macarrons (p.arròs)(s/al·lèrg.) a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i cogombre logurt natural
	15 Crema de carbassó Llom planxa amb samfaina Fruita de temporada	16 Mongeta tendra i pata bullida Fideuada (p.arròs)(s/al·lèrg.) de peix Fruita de temporada	17 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita de temporada	18 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf. Pollastre rostit (s/al·lèrg.), herbes provençals i enciams logurt ecològic	19 Amanida de pasta (p.arròs)(s/al·lèrg.) Llom planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	22 Crema de pastanaga Pizza de pernil país amb enciam i raves logurt natural	23 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba, daus de tomàquet, all i julivert Fruita de temporada	24 Festa	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de verdures Fruita de temporada	26 Cuscús amb verdures de temporada a daus Peix fresc S/M andalusa (s/al·lèrg.), amanida i vinagr., pera Fruita de temporada
	29 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol., Fruita de temporada	30 Verdura de temporada amb oli d'all i julivert Macarrons (p.arròs)(s/al·lèrg.) amb bolonyesa de carn d'au 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 amb salsa de tomàquet

Pollastre arrebossat amb enciam i olives

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles de vedella amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Pizza de gall dindi i formatge amb enciam i raves

logurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagreta

Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i remol.,

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Lluç al forn amb saltat de porro, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de peix

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

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

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, enciam i pastga.,

Fruita de temporada

17
Empedrat de mong. i vinag., pebrot

Truita de patata i ceba amb enciam i olives

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

Pollastre rostit amb herbes provençals i enciams variats

logurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre rostit amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de carbassó amb enciam i cogombre

logurt natural

19
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

Fruita de temporada

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

SETEMBRE

Benvinguts, benvingudes,

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

Contents de retrobar-nos, encarem el curs posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola, amb la voluntat de **contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones.**

Aquest curs, seguim posant el focus en la **CURA** de les persones, i remarcuem que:

Seguirem impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el **Rocaforma't, un programa de formació molt enriquidor i pràctic.** Destaquem que ens endinsarem en l'**enfocament restauratiu global** que se centra a cuidar les persones i les relacions.

Continuarem treballant per a **minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat**, vetllant per la **qualitat** i la **proximitat** en tots els àmbits.

Seguirem **acompanyant i escoltant** els infants i joves amb l'objectiu que **participin i gaudeixin** de l'Espai Migdia.

Us convidem a continuar treballant plegats en aquesta línia.

Bon curs per a totes i tots!



DILLUNS

8 MENÚ DE BENVINGUDA

Arròs amb salsa de tomàquet

Falafels (s/salsa de iogurt) i amanida

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

22
Amanida de llenties

Macarrons integrals amb salsa de verdures

Iogurt natural

29
Amanida d'arròs amb vinagr.,

Hamburguesa vegetal sobre llit de carbassó amb amanida

Fruita de temporada

DIMARTS

9
Llenties estofades

Espaguetis saltats amb verdures

Fruita de temporada

16
Mongeta tendra i pata bullida

Fideuada de verdures i llegum

Fruita de temporada

23
Arròs integral italiana

Falafels (s/salsa de iogurt) i amanida

Fruita de temporada

30
Verdura de temporada amb oli d'all i julivert

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

DIMECRES

10
Verdura de temporada amb oli de porros

Hamburguesa vegetal planxa amb enciam i pastga.,

Fruita de temporada

17
Crema de pastanaga

Estofat de llegum amb verdures

Fruita de temporada

24
Festa

DIJOUS

11
Festa

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

Hamburg. vegetal, herbes provençals i enciams variats
iogurt ecològic

25
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa vegetal amb daus de verdures

Fruita de temporada

DIVENDRES

12
Macarrons integrals a la napolitana

Truita de farina de cigró amb carbassó i amanida

Fruita de temporada

19
Amanida de llacets (s/form..)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

26
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de llegum amb verdures

Fruita de temporada

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 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