

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	12 Mongeta i patata bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	13 Tallarines a la carbonara Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	14 Crema de porro i moniato Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	15 Sopa pescadors Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i pastga. logurt natural	16 Cigrons guisats Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de peix Fruita de temporada	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espinacs Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga Fruita de temporada	23 Crema de carbassa Pollastre al curri amb daus poma i patata panadera Fruita de temporada
	26 Verdura tricolor Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Crema de pastanaga Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	28 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet logurt natural	29 Sopa d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Macarrons integrals a la napolitana Llenguadina andalusa, enciam i vinagr., llimona Fruita de temporada



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Crema de bròquil Llom al pebre amb tomàquet amanit logurt natural	9 Macarrons amb salsa de bolets Truita a la francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada
	12 Sopa de lletres Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida Fruita de temporada	13 Minestra de verdures Pollastre al ximixurri amb enciam i olives Fruita de temporada	14 Macarrons alla Norma Remenat d'espàrrecs amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	15 Verdura tricolor Hamburguesa lletia vermella i pastga., enciam i remolatxa logurt natural	16 Trinxat de la Cerdanya Rap al forn amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	19 Crema de nap i porro Pollastre amb cúrcuma, enciam i blat de moro logurt natural	20 Espirals tricolor a la parmesana Conill a l'allet amb amanida Fruita de temporada	21 Arròs amb verdures i carxofes confitades Brotxetes de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Truita d'espínacs amb pastanaga i olives negres Fruita de temporada	23 Llenties amb poma i pastanaga Lluç a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada
	26 Pèsols saltats amb verdures Calamarcets a l'andalus amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	27 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	28 Sopa minestrone Bacallà amb muselina d'alls i amanida Fruita de temporada	29 Crema de verdures de temporada Arancinis amb amanida Fruita de temporada	30 Espaguetis amb pesto de bròquil Daus de gall dindi marinats amb enciam i pastanaga logurt natural



GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	9 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	12 Mongeta i patata bullida Llenties amb arròs integral Fruita de temporada	13 Tallarines a la carbonara Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	14 Crema de porro i moniato Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	15 Sopa vegetal d'arròs Pollastre rostit amb herba fresca, enciam i pastanaga logurt natural	16 Cigrons guisats Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espinacs Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga Fruita de temporada	23 Crema de carbassa Pollastre forn (s/al·lèrg.) daus poma i pat., panadera Fruita de temporada
	26 Verdura tricolor Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Crema de pastanaga Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	28 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet logurt natural	29 Sopa d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Macarrons integrals a la napolitana Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) enciam i vinagr., Fruita de temporada



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	9 Verdura tricolor (s/bròquil) Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	12 Mongeta i patata bullida Llenties amb arròs integral Fruita de temporada	13 Tallarines a la carbonara Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	14 Crema de porro i moniato Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	15 Sopa pescadors (s/pa) Pollastre rostit amb herba fresca, enciam i pastanaga logurt natural	16 Cigrons guisats Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de peix Fruita de temporada	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs (s/fs) Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga Fruita de temporada	23 Crema de carbassa Pollastre forn (s/al·lèrg.) daus poma i pat., panadera Fruita de temporada
	26 Verdura tricolor (s/bròquil) Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Crema de pastanaga Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	28 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet logurt natural	29 Sopa d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Macarrons integrals a la napolitana Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) enciam i vinagr., Fruita de temporada



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia</i> Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	9 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	12 Mongeta i patata bullida Llenties amb arròs integral Fruita de temporada	13 Tallarines a la carbonara Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	14 Crema de porro i moniato Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	15 Sopa pescadors (s/pa) Pollastre rostit amb herba fresca, enciam i pastanaga logurt natural	16 Cigrons guisats Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de peix Fruita de temporada	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs (s/fs) Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga Fruita de temporada	23 Crema de carbassa Pollastre forn (s/al·lèrg.) daus poma i pat., panadera Fruita de temporada
	26 Verdura tricolor Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Crema de pastanaga Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	28 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet logurt natural	29 Sopa d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Macarrons integrals a la napolitana Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) enciam i vinagr., Fruita de temporada



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia</i> Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Verdura tricolor Pollastre (halal) a la llimona, enciam i remolatxa Fruita de temporada
	12 Mongeta i patata bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	13 Tallarines a la crema Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	14 Crema de porro i moniato Gall dindi (halal) a la jardinera Fruita de temporada	15 Sopa pescadors Pollastre rostit (halal), herbes provençals, enciam i pastga., logurt natural	16 Cigrons guisats Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de peix Fruita de temporada	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs Gall dindi (halal) planxa amb enciam, tom., i orenga Fruita de temporada	23 Crema de carbassa Pollastre al curri (halal) amb daus poma i pat., panadera Fruita de temporada
	26 Verdura tricolor Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Crema de pastanaga Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	28 Llenties estofades Pollastre (halal) a l'allet amb enciam i tomàquet logurt natural	29 Sopa vegetal d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Macarrons integrals a la napolitana Llenguadina andalusa, enciam i vinagr., llimona Fruita de temporada



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia</i> Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	12 Mongeta i patata bullida Gall dindi amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	13 Tallarines a la carbonara Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	14 Crema de porro i moniato Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	15 Sopa pescadors Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i pastga., logurt natural	16 Cigrons guisats Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de peix Fruita de temporada	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espinacs Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga Fruita de temporada	23 Crema de carbassa Pollastre al curri amb daus poma i patata panadera Fruita de temporada
	26 Verdura tricolor Pizza de form., alfàb.i olives, enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Crema de pastanaga Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	28 Patates estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet logurt natural	29 Sopa d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Macarrons integrals a la napolitana Llenguadina andalusa, enciam i vinagr., llimona Fruita de temporada



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia</i> Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç amb enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)	9 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)
	12 Mongeta i patata bullida Gall dindi amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada (no kiwi)	13 Tallarines a la carbonara Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	14 Crema de porro i moniato Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada (no kiwi)	15 Sopa pescadors Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i pastga., logurt natural	16 Cigrons guisats Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)
	19 Arròs tres delícies Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de peix Fruita de temporada (no kiwi)	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espinacs Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga Fruita de temporada (no kiwi)	23 Crema de carbassa Pollastre al curri amb daus poma i patata panadera Fruita de temporada (no kiwi)
	26 Verdura tricolor Pizza de form., alfàb.i olives, enciam i pastanaga Fruita de temporada (no kiwi)	27 Crema de pastanaga Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada (no kiwi)	28 Patates estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet logurt natural	29 Sopa d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)	30 Macarrons integrals a la napolitana Llenguadina andalusa, enciam i vinagr., llimona Fruita de temporada (no kiwi)



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia</i> Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita tolerada sense pell	9 Verdura tricolor Pollastre planxa amb enciam i remolatxa Fruita tolerada sense pell
	12 Mongeta i patata bullida Llenties amb arròs integral Fruita tolerada sense pell	13 Tallarines a la carbonara Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet (s/pell) Fruita tolerada sense pell	14 Crema de porro i moniato Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita tolerada sense pell	15 Sopa pescadors (s/pa) Pollastre rostit amb herba fresca, enciam i pastanaga logurt natural	16 Crema de carbassó Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita tolerada sense pell
	19 Arròs tres delícies Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Fruita tolerada sense pell	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de peix Fruita tolerada sense pell	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs (s/fs) Botifarra a la planxa, enciam i tomàquet (s/pell) Fruita tolerada sense pell	23 Crema de carbassa Pollastre forn (s/al·lèrg.) i pat., panadera (s/daus de poma) Fruita tolerada sense pell
	26 Verdura tricolor Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita tolerada sense pell	27 Crema de pastanaga Estofat de porc amb verdures Fruita tolerada sense pell	28 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet (s/pell) logurt natural	29 Sopa d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita tolerada sense pell	30 Macarrons integrals a la napolitana Llenguadina andalu. (s/al·lèrg.) i enciams (s/vinagr.) Fruita tolerada sense pell



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia</i> Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	9 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	12 Mongeta i patata bullida Gall dindi amb arròs integral Fruita de temporada	13 Pasta (s/g) a la carbonara Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	14 Crema de porro i moniato Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	15 Sopa pescadors (s/pa) Pollastre rostit amb herba fresca, enciam i pastanaga logurt natural	16 Cigrons guisats Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada (s/g) de peix Fruita de temporada	22 Espaguetis (s/g) amb pesto d'espínacs Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga Fruita de temporada	23 Crema de carbassa Pollastre forn (s/al·lèrg.) daus poma i pat., panadera Fruita de temporada
	26 Verdura tricolor Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) enciam i pastga., Fruita de temporada	27 Crema de pastanaga Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	28 Patates estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet logurt natural	29 Sopa d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Macarrons (s/g) a la napolitana Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i vinagr., Fruita de temporada



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia</i> Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb oli i orenga Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	9 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	12 Mongeta i patata bullida Llenties bullides amb arròs integral (s/tom.) Fruita de temporada	13 Tallarines a la carbonara Lluç al forn amb all i julivert i enciams variats Fruita de temporada	14 Crema de porro i moniato Mandonguilles mixtes amb xampinyons planxa Fruita de temporada	15 Sopa vegetal d'arròs Pollastre rostit amb herba fresca, enciam i pastanaga logurt natural	16 Cigrons guisats Gall dindi planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i remol., Fruita de temporada	20 Mongetes seques bullides amb oli d'oliva Gall dindi planxa amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de peix (s/tom.) Fruita de temporada	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs Botifarra a la planxa amb enciams variats Fruita de temporada	23 Crema de carbassa Pollastre al curri amb daus poma i patata panadera Fruita de temporada
	26 Verdura tricolor Pizza de bolonyesa vegetal (s/tom.) enciam i pastga., Fruita de temporada	27 Crema de pastanaga Llom planxa amb enciams variats Fruita de temporada	28 Llenties bullides amb oli d'oliva Pollastre a l'allet amb enciam i raves logurt natural	29 Sopa d'arròs Gall dindi planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Macarrons amb oli i orenga Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i vinagr., Fruita de temporada



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem l'any cuidant-nos: bons hàbits i productes de temporada d'hivern a l'Espai Migdia Després de les vacances i de dies fora de la rutina, gener és un bon moment per a retrobar la calma, l'ordre i els hàbits que ens fan sentir bé. A l'Espai Migdia acompanyem aquest retorn amb una mirada especialment atenta al benestar dels infants i joves. Continuem acompanyant amb calma, proximitat i cura: Fomentem àpats tranquils, afavorint bons hàbits alimentaris i rutines positives per tal de promoure la convivència i la conversa que ajuden els infants i joves a reconnectar amb el seu dia a dia. Menjar ha de ser un moment desitjat, tranquil i saludable. Productes de temporada d'hivern i descoberta gastronòmica: Començar l'any és també una oportunitat per a descobrir tot allò que ens ofereix la natura en aquesta època. A l'Espai Migdia aprofitem els productes de temporada d'hivern per a despertar curiositat i apropar als infants i joves una alimentació més sostenible i saborosa. L'hivern és ple de saviesa, i al menjador l'escoltem amb tots els sentits. Les verdures i hortalisses d'hivern, els llegums, les cremes calentes i els plats de cullera ens permeten treballar textures, colors i sabors que conviden a explorar. La temporada ens ensenya que cada aliment té el seu moment, i que menjar de manera sostenible també és una forma de cuidar-nos i cuidar l'entorn. Continuem transformant el migdia en un espai per a aprendre, tastar i gaudir; un espai on poder créixer i poder ser.				8 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç amb enciam i olives Fruita de temporada	9 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	12 Mongeta i patata bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	13 Tallarines a la crema Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	14 Crema de porro i moniato Gall dindi a la jardinera Fruita de temporada	15 Sopa pescadors Pollastre rostit, herbes provençals, enciam i pastga., logurt natural	16 Cigrons guisats Truita de carbassa i patata amb enciam i olives Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Truita de patata amb enciam i raves logurt natural	21 Trinxat de col i patata amb oli d'all Fideuada de peix Fruita de temporada	22 Espaguetis integrals amb pesto d'espinacs Gall dindi planxa amb enciam, tom., i orenga Fruita de temporada	23 Crema de carbassa Pollastre al curri amb daus poma i patata panadera Fruita de temporada
	26 Verdura tricolor Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Crema de pastanaga Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	28 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet logurt natural	29 Sopa d'arròs Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Macarrons integrals a la napolitana Llenguadina andalusa, enciam i vinagr., llimona Fruita de temporada



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.