



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
		13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada
		20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Humus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Plàtan amb xocolata
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb amanida del temps Fruita de temporada	30 Festa	

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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació. Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.	6 Festa	7 Crema de carbassa Remenat d'espínacs amb tomàquet amanit Fruita de temporada	8 Sopa juliana Salmó a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	9 Coliflor, pastanaga i patata bullida Calamarcets amb all i julivert, amanida Fruita de temporada	10 Arròs integral amb verdures Daus de gall dindi marinats amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	13 Fesols amb alls tendres Pollastre a les fines herbes amb enciam i olives logurt natural	14 Carxofa i patata al forn Filet de castanyola a la papillota Fruita de temporada	15 Arròs integral saltat amb verdures Truita d'espàrrecs amb enciam i cogombre Fruita de temporada	16 Crema de bolets amb virutes de pernil Rap al forn amb ceba i tomàquet, amanida Fruita de temporada	17 Espirals amb salsa de tomàquet Brotxeta de gall dindi i pebrot, amanida Fruita de temporada
	20 Amanida de llacets tricolor Sèpia amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	21 Espinacs saltats amb panses i ametlles torrades Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Llom arrebossat amb pastanaga i olives negres logurt natural	23 Cols de Brussel·les i carbassa amb oli d'alfàbrega Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	24 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Hamburguesa vegetal amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Sopa de fideus Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de pastanaga Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre logurt natural	29 Verdura escalivada amb formatge de cabra Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures Fruita de temporada	30 Pèsols amb ceba Festa Gall dindi a forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació. Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.	6 Festa	7 Espaguetis int. amb oli i orenga Falafels amb s.iogurt i daus de patates Iogurt natural	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	14 Crema de mongetes seques (s/pastanaga) Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb daus de pat., Iogurt natural	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	17 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida Iogurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	21 Macarrons int. amb oli i orenga Cigrons bullits amb oli d'oliva Iogurt natural	22 Humus de mongetes seques amb crudités Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega (s/fs) Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	24 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	28 Arròs integral amb oli i orenga Truita de patata (s/ceba) Iogurt natural	29 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	30 Festa	
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					



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació. Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.	6 Festa	7 Espaguetis (p.arròs) saltats amb verdures Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Verdura tricolor Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada (p.arròs) de verdures amb carn magre Fruita de temporada
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Crema de pastanaga Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i carn magre Fruita de temporada	16 Sopa de pasta (p.arròs) Llom planxa amb patata panadera Fruita de temporada	17 Arròs integral saltat amb verdures Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps logurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	22 Crema parmentier Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis (p.arròs) amb pesto d'alfàbrega Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Plàtan	24 Verdura tricolor Llom al forn amb arròs Fruita de temporada
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa de carn d'au Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	30 Festa	
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					



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació. Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada	17 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps Iogurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Plàtan amb xocolata	24 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb amanida del temps Fruita de temporada	30 Festa	
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					



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació. Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada	17 Bledes amb patata Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada logurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Plàtan amb xocolata	24 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Gall dindi a la romana (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	30 Festa	
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					



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació. Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada	17 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps logurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Humus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega (s/fs) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Plàtan	24 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç romana (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	30 Festa	
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					



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets (s/col) Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada	17 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps Iogurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Humus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Plàtan amb xocolata	24 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb amanida del temps Fruita de temporada	30 Festa	

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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació. Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.	6 Festa	7 Espaguetis integrals salt. amb verd., (no mong.verda) Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verd., (no mong.verda) i llegum Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana (ou b.cuit) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	15 Verdura tricolor amb oli de porro (no mong.verda) Lasanya (s/al·lèrg.) de verd. (no mong.verda) i llegum Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	17 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps Iogurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	22 Humus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba (ou b.cuit) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega (s/fs) Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	24 Verdura tricolor (no mong.verda) Llenties estofades amb arròs Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro (ou b.cuit) amb amanida Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	29 Crema de pastanaga Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	30 Festa	
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					



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació. Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada (no préssec)	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	9 Llenties estofades Llom al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada (no préssec)
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llom al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada (no préssec)	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita de temporada (no préssec)	16 Sopa de pasta (s/ou) Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada (no préssec)	17 Bledes amb patata Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada logurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada (no préssec)	22 Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb oli d'alf., (s/fs) Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Plàtan	24 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada (no préssec)
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada (no préssec)	28 Arròs integral tres delícies de verdures Llom al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	29 Crema de pastanaga Gall dindi a la romana (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada (no préssec)	30 Festa	
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					



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació. Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form.) Falafels (s/s.iogurt) i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada	17 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps logurt de soja
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Humus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités Truita de moniato i ceba (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis int. amb oli d'alf., (s/form.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Plàtan amb xocolata (s/al·lèrg.)	24 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç romana (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada	30 Festa	
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					



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre (halal) a la llimona i amanida Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre (halal) arrebossat amb amanida del temps Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa de vedella (halal) amb patata panadera Fruita de temporada	17 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps logurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre (halal) a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Plàtan amb xocolata	24 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb amanida del temps Fruita de temporada	30 Festa	

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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Crema de pastanaga Saltat de mongetes seques Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa vegetal amb patata panadera Fruita de temporada	17 Bledes amb patata Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada logurt ecològic
	20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Humus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Amanida de llegum Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs Plàtan amb xocolata	24 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada
	27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Saltat de mongetes seques Fruita de temporada	30 Festa	

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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
		13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Crema de pastanaga Saltat de mongetes seques Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa vegetal amb patata panadera Fruita de temporada
		20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Humus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Amanida de llegum Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs Plàtan amb xocolata
27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	30 Festa	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb amanida del temps 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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació.	6 Festa	7 Espaguetis (s/g) saltats amb verdures Falafels amb s.iogurt i amanida Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada (s/g) de verdures i llegum Fruita de temporada
		13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de pasta (s/g) Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada
		20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis (s/g) amb pesto d'alfàbrega Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Plàtan amb xocolata (s/al·lèrg.)
27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç romana (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	30 Festa		

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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i> Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves envers els aliments i el seu origen. Descobrir d'on venen els aliments i quan és el seu millor moment també forma part d'aprendre a alimentar-se bé. El mes d'abril arriba amb una de les diades més estimades del nostre calendari: Sant Jordi, una festa que celebra la cultura, els llibres i les roses, i que omple carrers i escoles de paraules, històries i imaginació. A l'Espai Migdia també ens agrada recordar que la cultura s'expressa de moltes maneres, i una d'elles és a través del menjar. Cada recepta, cada ingredient i cada plat formen part d'una tradició i d'una manera d'entendre el món. Menjar és també una forma de cultura que es transmet de generació en generació. Al voltant de la taula els infants i joves comparteixen converses, descobertes i experiències. El moment de l'àpat és una oportunitat per aprendre a escoltar, a respectar els altres i a descobrir nous sabors, de la mateixa manera que els llibres ens conviden a descobrir noves històries. Aquest abril celebrem la cultura en totes les seves formes: la que es llegeix, la que s'explica i també la que es cuina i es comparteix. Perquè créixer també és això: alimentar el cos, la curiositat i la imaginació.	6 Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verd., (s/tom.) Falafels amb s.iogurt i amanida (s/tom.) Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	9 Llenties estofades (s/tom.) Truita de patata i ceba amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum (s/tom.) Fruita de temporada
		13 Arròs integral amb salsa de remolatxa (s/tom.) Truita paisana amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Lasanya de verdures (s/tom.) i llegum Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada
		20 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'all i fonoll Cigrons guisats (s/tom.) Fruita de temporada	22 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalus amb amanida (s/tom.) Plàtan amb xocolata
27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolo., de carn Fruita de temporada	30 Festa	28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb amanida (s/tom.) 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

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