



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 a la napolitana Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada
	13 Macarrons integrals italiana Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	15 Llenties estofades Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures del temps Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat enciam i cogombre logurt de sabors	
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 Arròs integral amb verdures 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 Sopa juliana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada
	13 Fesols amb alls tendres Peix al forn amb ceba i tomàquet, amanida logurt natural	14 Crema de bolets amb virutes de pernil Pollastre a les fines herbes amb enciam i olives Fruita de temporada	15 Espirals amb salsa de tomàquet Brotxeta de gall dindi i pebrot, amanida Fruita de temporada	16 Arròs integral saltat amb verdures Truita d'espàrrecs amb enciam i cogombre Fruita de temporada	17 Carxofa i patata al forn Filet de castanyola a la papillota 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 Pit de gall dindi a la planxa amb enciams variats 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 Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	24 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Hamburguesa vegetal amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Sopa de fideus Gall dindi al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	30 Verdura escalivada amb formatge de cabra Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures 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. 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 a la napolitana Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada
	13 Macarrons integrals italiana Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	15 Llenties estofades Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures del temps Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) enciam i cogombre logurt de sabors	
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 a la napolitana Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada
	13 Macarrons integrals italiana Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Mongeta, patata i pastanaga Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	15 Llenties estofades Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures del temps Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	23 Sopa de lletres Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) enciam i cogombre logurt de sabors	
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 a la napolitana Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada
	13 Macarrons integrals italiana Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	15 Llenties estofades Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures del temps Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	23 Sopa de lletres Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) enciam i cogombre logurt de sabors	
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 a la napolitana Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre (halal) rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies de verdures Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi (halal) amb nap i patata Fruita de temporada
	13 Macarrons integrals italiana Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	15 Llenties estofades Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de gall dindi (halal) amb verdures del temps Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre(halal) al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Hamburguesa de pollastre (halal) amb salsa a la jardineria Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa vegetal de lletres Pollastre (halal) a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (halal) enciam i cogombre logurt de sabors	
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 a la napolitana Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (no kiwi)	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)	9 Arròs tres delícies Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada (no kiwi)
	13 Macarrons integrals italiana Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (no kiwi)	14 Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada (no kiwi)	15 Estofat de mongetes seques Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures del temps Fruita de temporada (no kiwi)	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)
	20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada (no kiwi)	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa de carn d'au Fruita de temporada	23 Sopa de lletres Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa amb enciam i raves Fruita de temporada (no kiwi)
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat enciam i cogombre logurt ensucrat	
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 a la napolitana Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada
	13 Macarrons integrals italiana Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	15 Estofat de mongetes seques Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures del temps Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa de carn d'au Fruita de temporada	23 Sopa de lletres Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat enciam i cogombre logurt de sabors	
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 a la napolitana Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga (s/pell) Fruita tolerada sense pell	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita tolerada sense pell	9 Arròs tres delícies Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet (s/pell) Fruita tolerada sense pell	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita tolerada sense pell
		13 Macarrons integrals italiana Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga (s/pell) Fruita tolerada sense pell	14 Verdura tricolor Lluç al forn amb enciam i cogombre (s/pell) Fruita tolerada sense pell	15 Llenties estofades Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i logurt natural Estofat de porc amb verdures del temps Fruita tolerada sense pell	16 Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita tolerada sense pell
		20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita tolerada sense pell	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita tolerada sense pell	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita tolerada sense pell	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita tolerada sense pell	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) enciam i cogombre (s/pell) logurt ensucrat	

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 (s/g) a la napolitana Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada
	13 Macarrons (s/g) italiana Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	15 Estofat de mongetes seques Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures del temps Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de pasta (s/g) Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i cogombre logurt de sabors	
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 a la napolitana (s/form.) Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies (s/pernil) Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada
	13 Macarrons integrals italiana (s/form.) Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	15 Llenties estofades Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt sense lactosa	16 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures del temps Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres logurt sense lactosa	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet (s/form.) Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) enciam i cogombre logurt sense lactosa	
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 (p.arròs) a la napolitana Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga (producte fresc) Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies de verdures (producte fresc) Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata (producte fresc) Fruita de temporada
	13 Macarrons (p.arròs) italiana Truita de patata (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Mongeta, patata i pastga (producte fresc) Lluç al forn amb enciam i cogombre (s/pell) Fruita de temporada	15 Patates estofades (producte fresc) Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures (producte fresc) Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Llom a la planxa saltat amb xampinyons Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures (producte fresc) Truita francesa (s/al·lèrg.) amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa de carn d'au Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de pasta d'arròs Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres logurt ensucrat	24 Patates estofades (producte fresc) Lluç milanesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis (p.arròs) amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) enciam i cogombre logurt de sabors	

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 Pasta (s/ou) amb oli d'oliva i orenga Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies de verdures Bacallà a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Daus de gall dindi al forn amb patata caliu Fruita de temporada
	13 Pasta (s/ou) amb oli d'oliva i alfàbrega Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Cigrons bullits amb oli d'oliva Fruita de temporada	15 Saltat de llenties amb verdures (s/tom.) Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), enciams variats logurt natural	16 Crema de carbassa Daus de porc al forn amb verdures i patata caliu (s/tom.) Fruita de temporada	17 Arròs amb oli d'oliva i orenga Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb xampinyons saltats Fruita de temporada	21 Arròs saltat amb verdures (s/tom.) Gall dindi a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Saltat de llenties amb verdures (s/tom.) Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de pasta (s/ou) Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres logurt ensucrat	24 Mongetes seques bullides amb oli d'oliva Lluç milanesa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs amb oli d'oliva i orenga Lluç a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Pasta (s/ou) amb oli d'oliva i alfàbrega Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) enciam i cogombre logurt de sabors	
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 a la napolitana Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de pastanaga Pollastre rostit amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Arròs tres delícies de verdures Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Estofat de gall dindi amb nap i patata Fruita de temporada
	13 Macarrons integrals italiana Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada	15 Llenties estofades Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet logurt natural	16 Crema de carbassa Estofat de gall dindi amb verdures del temps Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada
	20 Crema de carbassó Hamburguesa de pollastre amb salsa a la jardinera Fruita de temporada	21 Arròs amb salsa de verdures Truita francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	22 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre a l'allet amb enciam i olives negres Crema La Fageda	24 Estofat de mongetes seques Lluç milanesa amb enciam i raves Fruita de temporada
	27 Festa	28	29 Arròs italiana Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat enciam i cogombre logurt de sabors	
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.					