



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.	Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida del temps 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 Llenties estofades amb arròs i toc de comí 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 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'alls 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 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps 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 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 logurt natural
	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 Pèsols amb ceba Gall dindi al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	29 Verdura escalivada amb formatge de cabra Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures 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.	Festa	7 Espaguetis integrals 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 Llenties estofades Lluç al forn 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 Llenguadina al forn 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 Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	16 Sopa de pasta (s/ou) Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada	17 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa verdures i amanida del temps logurt ecològic
	20 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons guisats Fruita de temporada	22 Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega (s/f.secs) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Plàtan	24 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps 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 Pollastre a la planxa amb amanida del temps 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.	Festa	7 Espaguetis integrals 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 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 Llenties estofades amb arròs i toc de comí 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 verdures i amanida del temps logurt ecològic
	20 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'alls 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 (s/f.secs) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Plàtan	24 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps 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.), 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.	Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form.) Truita a la francesa amb amanida del temps 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 Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada
		20 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'alls 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 oli d'alfàbrega (s/form.) Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Plàtan
		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 amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat (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.	Festa	7 Espaguetis (s/g) saltats amb verdures (s/form.) 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 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.), amanida del temps Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	16 Sopa de pasta (s/g) Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada
		20 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'alls 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 oli d'alfàbrega (s/form.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Plàtan
		27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form.) 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.), 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.	Festa 13 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita paisana amb amanida del temps Fruita permesa sense pell (NO préssec) 20 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita permesa sense pell (NO préssec) 27 Coliflor i patata amb oli de romaní Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita permesa sense pell (NO préssec)	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida del temps Fruita permesa sense pell (NO préssec) 14 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat amb amanida del temps Fruita permesa sense pell (NO préssec) 21 Trinxat de bledes amb oli d'alls Cigrons guisats Fruita permesa sense pell (NO préssec) 28 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita permesa sense pell (NO préssec)	8 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita permesa sense pell (NO préssec) 15 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita permesa sense pell (NO préssec) 22 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita permesa sense pell (NO préssec) 29 Crema de pastanaga Lluç a la romana amb amanida del temps Fruita permesa sense pell (NO préssec)	9 Llenties estofades Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita permesa sense pell (NO préssec) 16 Sopa de galets Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita permesa sense pell (NO préssec) 23 Celebració St.Jordi Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Plàtan amb xocolata 30 Festa	10 Crema de porro i moniato Fideuada de verdures i llegum Fruita permesa sense pell (NO préssec) 17 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps logurt ecològic 24 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps Fruita permesa sense pell (NO préssec)
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.	Festa	7 Triturat de verdures, pasta i Llenguadina Fruita triturada	8 Triturat de verdures, arròs i Pollastre Fruita triturada	9 Triturat de verdures, llentilles i Ou Fruita triturada	10 Crema de porro, moniato i Llegum Fruita triturada
	13 Triturat de verdures, arròs i Ou Fruita triturada	14 Crema de mongetes seques i pastanaga i Pollastre Fruita triturada	15 Triturat de verdures, arròs i Llentilles Fruita triturada	16 Triturat de verdures, pasta i Vedella Fruita triturada	17 Triturat de verdures, cigrons i Lluç logurt ecològic
	20 Crema de carbassa, patata i Vedella Fruita triturada	21 Triturat de verdures, patata i Cigrons Fruita triturada	22 Triturat de verdures, mongetes seques i Ou Fruita triturada	23 Celebració St.Jordi Triturat de verdures, pasta i Llenguadina Fruita triturada	24 Triturat de verdures, arròs i Pollastre Fruita triturada
	27 Triturat de coliflor, pasta i Llegum Fruita triturada	28 Triturat de verdures, arròs i Ou Fruita triturada	29 Crema de pastanaga, patata i Lluç Fruita triturada	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.	Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Arròs integral saltat amb bolets Lluç 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 pastanaga Saltat de mongetes seques Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa vegetal amb patata panadera Fruita de temporada
		20 Crema de carbassa Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'alls 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
		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.	Festa	7 Espaguetis (s/g) 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 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.), amanida del temps Fruita de temporada	15 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	16 Sopa de pasta (s/g) Hamburguesa mixta amb patata panadera Fruita de temporada
		20 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'alls 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.), amanida del temps Plàtan amb xocolata
		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.), amanida del temps Fruita de temporada	30

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.	Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form.) 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 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 Llenties estofades amb arròs i toc de comí 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 verdures i amanida del temps logurt sense lactosa
	20 Crema de carbassa Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'alls 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 oli d'alfàbrega (s/form.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Plàtan	24 Arròs integral saltat amb porro i fonoll Pollastre a l'allet amb amanida del temps 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 amb amanida del temps 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.	Festa	7 Espaguetis integrals saltats amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida del temps 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 Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	16 Sopa de galets Hamburguesa vedella amb patata panadera Fruita de temporada
		20 Crema de carbassa Estofat de vedella amb verdures Fruita de temporada	21 Trinxat de bledes amb oli d'alls 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
		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.