

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Macarrons integrals amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç a la romana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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



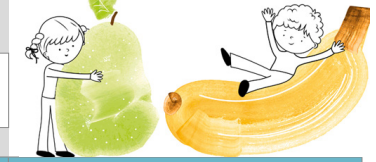
ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Remenat d'espínacs amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Sopa juliana</p> <p>Salmó a la planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Coliflor, pastanaga i patata bullida</p> <p>Calamarcets amb all i julivert, amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs integral amb verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Fesols amb alls tendres</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p>14</p> <p>Carxofa i patata al forn</p> <p>Filet de castanyola a la papillota</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Arròs integral saltat amb verdures</p> <p>Truita d'espàrrecs amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Crema de bolets amb virutes de pernil</p> <p>Rap al forn amb ceba i tomàquet, amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Brotxeta de gall dindi i pebrot, amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20</p> <p>Amanida de llacets tricolor</p> <p>Sèpia amb all i julivert, enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Espinacs saltats amb panses i ametlles torrades</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Llom arrebossat amb pastanaga i olives negres</p> <p>logurt natural</p>	<p>23</p> <p>Cols de Brussel·les i carbassa amb oli d'alfàbrega</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27</p> <p>Sopa de fideus</p> <p>Truita paisana amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral amb salsa de pastanaga</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural</p>	<p>29</p> <p>Verdura escalivada amb formatge de cabra</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p>	



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis int. amb pesto d'alf., (s/fs)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç romana (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

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
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita de moniato i ceba (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Macarrons integrals amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç a la romana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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



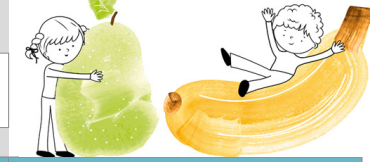
ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Llenguadina al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de pasta (s/ou)</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis integrals amb oli d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç romana (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Llenguadina al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de pasta (s/ou)</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis integrals amb oli d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç romana (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form.)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt de soja</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis int. amb oli d'alf., (s/form.)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>logurt de soja</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç romana (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		

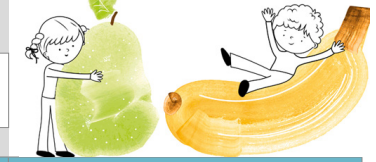
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis (p.ref) amb s., tom. natural</p> <p>Llenguadina andalusa amb enciam i olives</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>8</p> <p>Arròs blanc amb oli d'oliva natural</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i raves</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>9</p> <p>Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Truita de pat., (s/ceba) amb enciam i olives</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>10</p> <p>Crema parmentier (s/ceba)</p> <p>Lluç al forn amb enciams variats</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>
		<p>13</p> <p>Arròs amb s., tom. natural</p> <p>Truita de pat., (s/ceba) amb enciam i olives</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>14</p> <p>Crema bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i raves</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>15</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Bacallà al forn amb arròs</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets (p.ref)</p> <p>Llom planxa amb patata panadera</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>
<p>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.</p>	<p>20</p> <p>Crema de carbassó (s/ceba)</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes (s/oli d'alls)</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>22</p> <p>Crema parmentier (s/ceba)</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Macarrons (p.ref) amb s., tom. natural</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24</p> <p>Arròs blanc amb oli d'oliva natural</p> <p>Pollastre al forn (s/all) amb enciam i raves</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>
	<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Maca. (p.ref) amb bolo., de carn d'au (tom., natural)</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>28</p> <p>Arròs blanc amb oli d'oliva</p> <p>Truita de pat., (s/ceba) amb enciam i olives</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>29</p> <p>Crema de carbassó (s/ceba)</p> <p>Lluç a la romana amb enciam i olives negres</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	<p>30</p> <p>Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre al forn (s/all) amb enciam i raves</p> <p>F. (taronja, mandarina, préssec i plàtan)</p>	
<p>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.</p>					
<p>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.</p>					

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

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
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis int. amb s.tom. a part</p> <p>Llenguadina arrebossada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs blanc amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina a l'andalusa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>
		<p>13</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet a part</p> <p>Llenguadina milanesa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina a l'andalusa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>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.</p>	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Arròs blanc amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina milanesa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Macarrons amb s.tomàquet a part</p> <p>Llenguadina andalusa</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs blanc amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>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.</p>	<p>27</p> <p>Macarrons integrals amb s.,tom. a part</p> <p>Llenguadina milanesa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs blanc amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina arrebossada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>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.</p>					
<p>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.</p>					

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

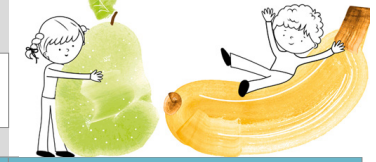
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Falafels amb s.iogurt i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Bledes amb patata</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de vedella (halal) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre (halal) a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Saltat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

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
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de vedella (halal) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre (halal) a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç a la romana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		

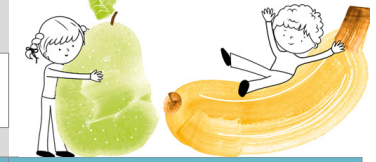
Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

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



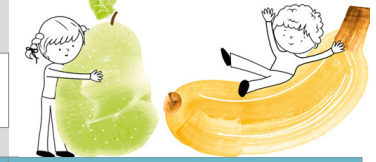
ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>Amb l'arribada de la primavera, la natura es transforma i ens ofereix nous colors, olors i sabors. A l'Espai Migdia, aprofitem aquest moment per continuar despertant la curiositat dels infants i joves 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Falafels amb s.iogurt i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	
		<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Saltat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Bledes amb patata</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>logurt ecològic</p>
		<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de llenties amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Saltat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>			

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
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de llenties amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Macarrons integrals amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç a la romana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>		

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
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Lluç a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Saltat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de llenties amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç a la romana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p>		

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
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis (s/g) saltats amb verdures (s/form..)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada (s/g) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
		<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de pasta (s/g)</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>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.</p>	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis (s/g) amb oli d'alf., (s/form..)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt de soja</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>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.</p>	<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç romana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>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.</p>					
<p>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.</p>					

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

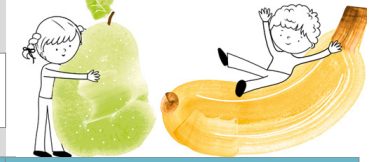
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis (s/g) saltats amb verdures</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada (s/g) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de pasta (s/g)</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis (s/g) amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç romana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

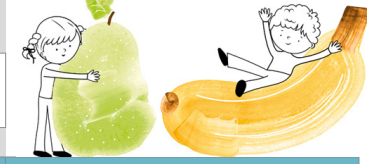
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguets integrals saltats amb verdures (s/form.,)</p> <p>Falafels al forn (s/s.iogurt) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de pat.,-ceba (f.cigró) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita (f.cigró) paisana amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Saltat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Bledes amb patata</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de llenties amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/torrades)</p> <p>Truita moniato i ceba (f.cigró) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Espaguets integrals amb oli d'espínacs (s/form.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Truita francesa (f.cigró) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de pat.,-porro (f.cigró) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Saltat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>		

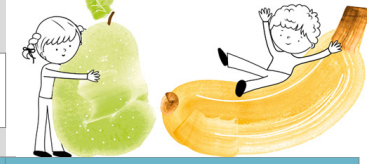
Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

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
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form.)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques (s/al·lèrg.) amb crudités</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis int. amb oli d'alf., (s/form.)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç romana (s/al·lèrg.), amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	

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
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis (p.arròs) saltats amb verdures</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada (p.arròs) de verdures amb carn magre</p> <p>Fruita de temporada</p>
		<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Bacallà al forn amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de pasta (p.arròs)</p> <p>Llom planxa amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>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.</p>	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Gall dindi al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema parmentier</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis (p.arròs) amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>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.</p>	<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa de carn d'au</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç a la romana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>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.</p>					
<p>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.</p>					

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

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
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
		<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa mixta amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>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.</p>	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Macarrons integrals amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>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.</p>	<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç a la romana (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>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.</p>					
<p>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.</p>					

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

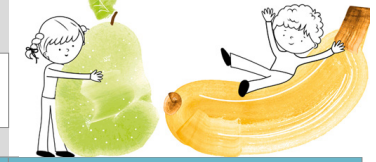
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Hamburguesa de vedella amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de vedella amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguetis integrals amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de patata i porro amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç a la romana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p>		

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

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
<p><i>Abril: cultura, paraules i taula compartida</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis integrals saltats amb verdures (s/form..)</p> <p>Falafels (s/s.iogurt) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de pat.,-ceba (f.cigró) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>
		<p>13</p> <p>Arròs integral amb salsa de remolatxa</p> <p>Truita (f.cigró) paisana amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>14</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Saltat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>15</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>
<p>20</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de llenties amb verdures</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>22</p> <p>Hummus de mongetes seques amb torrades</p> <p>Truita moniato i ceba (f.cigró) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Espaguetis integrals amb oli d'espínacs (s/form..)</p> <p>logurt de soja</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Truita francesa (f.cigró) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	
<p>27</p> <p>Coliflor i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Truita de pat.,-porro (f.cigró) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>29</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Saltat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>30</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>		

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

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
<p>Abril: cultura, paraules i taula compartida</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Espaguets int. saltats amb verd. (80g pasta-2R)</p> <p>Croquetes de bacallà (2 un.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral saltat amb bolets (90g arròs-2R)</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (30gr-1,5R)</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades (100g lleg.-2R)</p> <p>Truita de pat., (35g pat.- 1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p>10</p> <p>Crema de porro i moniato (32,5g moniato-0,5R)</p> <p>Fideuada de verd., i llegum (80g psta-2R, 55g llegum-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - NO PA</p>
		<p>13</p> <p>Arròs integral amb s.remol., (90g arròs-2R)</p> <p>Truita paisana (35g pat.- 1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p>14</p> <p>Cr.mong.seq. i past. (82,5g lleg.-1,5R, 100g past.-0,5R)</p> <p>Pollastre arreb., amanida i pat., caliu (35g - 1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p>15</p> <p>Bròquil (s/patata bullida)</p> <p>Llenties (100g lleg.-2R) estof. amb arròs (45g arròs-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p>16</p> <p>Sopa de galets (80g pasta -2R)</p> <p>Hamburg. mixta amb pat., caliu (35g - 1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>
<p>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.</p>	<p>20</p> <p>Crema de carbassa (100g carb.-0,5R i 65g pat.-1R)</p> <p>Estofat de porc amb verd.,</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p>	<p>21</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all (65g pat. 1R)</p> <p>Cigrons guisats (125g llegum - 2,25R - 50g carb.-0,25R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - NO PA</p>	<p>22</p> <p>Humus de mong. seques (110 llegum - 2R) amb crudités</p> <p>Truita de moniato (50g moniato - 1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p>23 Celebració St.Jordi</p> <p>Espaguets integrals amb pesto d'alf., (100g pasta-2,5R)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic (0,5R) - PA (30g-1,5R)</p>	<p>24</p> <p>Arròs int. saltat amb porro i fonoll (90g arròs-2R)</p> <p>Pollastre a l'allet amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (30gr-1,5R)</p>
<p>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.</p>	<p>27</p> <p>Coliflor (s/patata)</p> <p>Maca. int. amb bolo., veg. (80g pasta-2R, 30g bolo.veg. - 1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral tres delícies de verd., (90g arròs-2R)</p> <p>Truita de patata (35g pat.- 1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p>29</p> <p>Crema de pstga. (100g past.-0,5R i 65g pat.-1R)</p> <p>Lluç a la romana amb amanida i arròs (45g arròs-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)</p>	<p>30</p> <p>Llenties estofades (125g lleg.-2,5R)</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)</p>	
<p>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.</p>					
<p>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.</p>					

Que aquest Sant Jordi ens continuï recordant la importància de compartir històries, paraules i moments al voltant de la taula.

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. És 1 ració HC amb pell: 150g de poma, taronja,préssec, i pera, 100g de kiwi, nectarina, i pruna i 75g de plàtan. Totes les racions d'HC són en cuit. Oferim pa integral

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats