

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
--	--	--	--	--

<p>11 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
---	--	---	---	--

<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>
--	---	--	--	--

<p>25</p> <p>Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros amb crostons de pa</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educar també és escoltar					Festa
Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.					
Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.	<p>4 Crepes d'espinaacs amb formatge i pinyons</p> <p>Ous al plat amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida d'espirlals</p> <p>Llenguado al forn amb pebrot escalivat</p> <p>logurt natural</p>	<p>6 Minestra de verdures</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Crema de carbassó</p> <p>Hamburguesa de llegum i arròs, pastanaga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Arròs amb api, porro i pastanaga</p> <p>Maires fresques al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.	<p>11 Mongeta i pastanaga bullida</p> <p>Rap amb pèsols i patata amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>12 Crema parmentier</p> <p>Brotxeta de pollastre amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Hummus de cigró amb crudités de verdures</p> <p>Sonsos a l'andalusa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Tabulé</p> <p>Mandonguilles vegetals amb s.verdures i amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>15 Coca de pebrot escalivat</p> <p>Truita paisana i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.	<p>18 Patates farcides amb verdures</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada i amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>19 Vichyssoise</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Amanida de pasta grega</p> <p>Seitons a l'andalusa amb carbassó a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Pèsols amb patata bullida</p> <p>Pollastre al forn amb farigola, enciam i b.moro</p> <p>logurt natural</p>	<p>22 Arròs a la milanesa</p> <p>Remenat d'ou amb verdures i amanida</p>
	<p>25</p> <p>Festa</p>	<p>26 Tirabecs saltejats amb ceba</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Amanida de pasta integral</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb verdures</p> <p>logurt natural</p>	<p>28 Albergínia farcida amb verdures</p> <p>Pizza casolana amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



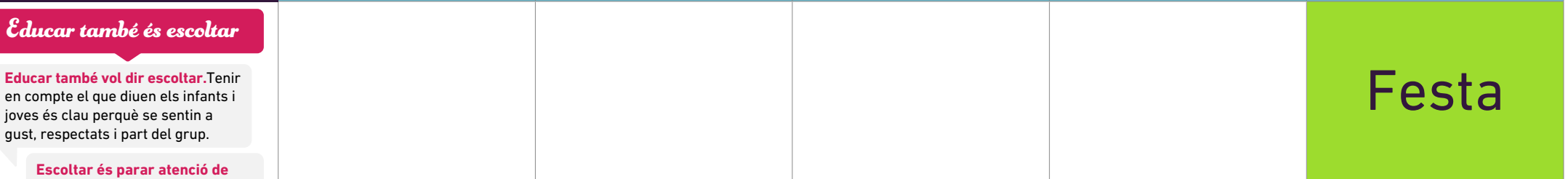
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4
Macarrons integrals a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt

Fruita de temporada

5
Verdura de temporada amb oli de porros

Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps

Fruita de temporada

6
Arròs integral tres delícies de verdures

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps

Fruita de temporada

7
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida
iogurt ecològic

8
Crema de carbassó

Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera
Fruita de temporada

11
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
iogurt ecològic

12
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Bacallà a la llauna

Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps
Fruita de temporada

14 **MENÚ SENSE GLUTEN**
Arròs integral amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf.,

Pollastre rostit amb amanida del temps
Fruita de temporada

15
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor

Lleties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

19
Hummus de cigrons amb torrades

Truita de carbassó i ceba (ou b.cuit) amb amanida
Fruita de temporada

20
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn
Fruita de temporada

21
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera
iogurt ecològic

22
Amanida d'estiu

Estofat de carn de porc
Fruita de temporada



26
Verdura tricolor de temporada

Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

27
Crema de porros amb crostons de pa

Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams
Fruita de temporada

28 **DIA DE LA NUTRICIÓ**
Espaguetis integrals la napolitana

Truita de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida
Fruita de temporada

29
Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega

Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps
iogurt ecològic

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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Festa				
<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Gall dindi al forn amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de pasta (s/o)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités</p> <p>Gall dindi al forn i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina andal., (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>
Festa				
<p>25</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/crostons de pa)</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana</p> <p>Llenguadina al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Festa				
<p>4 Macarrons integrals a la napolitana (s/form.) Falafels amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps logurt de soja</p>	<p>8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt de soja</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Bacallà a la llauna Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets (s/form.) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor Lleties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités Trita de carbassó i ceba i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera logurt de soja</p>	<p>22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada</p>
Festa				
<p>25</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/crotons de pa) Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana (s/form.) Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps logurt de soja</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités</p> <p>Truita de carbassó i ceba i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina andal., (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>25</p> <p>Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/crotons de pa)</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<h1>Festa</h1>				
<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Crema de verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs integral amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Crema de verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>
<h1>Festa</h1>				
	<p>26 Crema de pastanaga</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros amb crostons de pa</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4
Macarrons blancs amb s.tom., triturat a part

Falafels amb salsa de iogurt

Fruita de temporada

5
Crema de pastanaga

Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps

Fruita de temporada

6
Arròs blanc amb oli i orenga

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps

Fruita de temporada

7
Hummus de mongetes

Trita a la francesa amb amanida del temps

Iogurt ecològic

8
Crema de carbassó

Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera

Fruita de temporada

11
Arròs blanc amb oli i orenga

Trita a la francesa amb amanida del temps

Iogurt ecològic

12
Crema de carbassa

Lluç andalusa amb amanida

Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga

Mandonguilles mixtes (s/samfaina) i amanida

Fruita de temporada

14 **MENÚ SENSE GLUTEN**
Arròs blanc amb s.tom., triturat a part

Pollastre rostit amb amanida del temps

Fruita de temporada

15
Llacets amb oli d'oliva

Gall dindi al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

18
Crema de carbassó

Gall dindi al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

19
Hummus de cigrons amb torrades

Trita a la francesa amb amanida del temps

Fruita de temporada

20
Macarrons blancs amb oli i orengat

Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn

Fruita de temporada

21
Arròs blanc amb s.tom., triturat a part

Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera

Iogurt ecològic

22
Crema de carbassa

Llom al forn amb amanida

Fruita de temporada

25

Festa

26
Macarrons blancs amb salsa de tomàquet triturat a part

Hamburguesa mixta amb amanida

Fruita de temporada

27
Crema de carbassó

Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams

Fruita de temporada

28 **DIA DE LA NUTRICIÓ**
Espag. blancs amb s.tom., triturat a part

Trita a la francesa amb amanida del temps

Fruita de temporada

29
Arròs blanc amb oli i orenga

Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps

Iogurt ecològic

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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Festa				
<p>4 Crema de pastanaga</p> <p>Gall dindi planxa i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata amb oli de romaní</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de carbassa, ceba, i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Bacallà al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Llom planxa amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Saltat de carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Estofat de patates</p> <p>Gall dindi al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Llom al forn amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de pastanaga</p> <p>Truita de carbassó i ceba i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Carbassó i patata amb oli de romaní</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenguadina al forn (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>
Festa				
<p>25</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/croston de pa)</p> <p>Llom planxa planxa amb enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Carbassó i patata amb oli de romaní</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Saltat de carbassa, ceba, i cibulet</p> <p>Pollastre amb s.verdures 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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Educar també és escoltar

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

4
Macarrons int. a la napolitana (salsa a part)
Falafels amb salsa de iogurt
Fruita de temporada

5
Verdura de temporada amb oli de porros (separar verd.)
Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps
Fruita de temporada

6
Arròs integral tres delícies de verdures (separar verd.)
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps
Fruita de temporada

7
Empedrat de mongetes (separar verd.)
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Iogurt ecològic

8
Crema de carbassó
Llom al forn amb s. poma (salsa a part) i pat., panadera
Fruita de temporada

11
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet
Remenat d'ou amb salsa de tom. (salsa a part) i enciam
Iogurt ecològic

12
Amanida de patata (separar verd.)
Bacallà a la llauna
Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga
Mandong. mixtes amb samf. (samfaina a part) i amanida
Fruita de temporada

14 MENÚ SENSE GLUTEN
Arròs int., carbassó, alb., pastga i oli (separar verd.)
Pollastre rostit amb amanida del temps
Fruita de temporada

15
Amanida de llacets (separar verd.)
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor (separar verd.)
Lleties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

19
Hummus de cigrons amb torrades
Trita de carbassó i ceba amb amanida
Fruita de temporada

20
Cuscús amb verdures de temp. (separar verd.)
Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn
Fruita de temporada

21
Arròs integral amb salsa de tomàquet (salsa a part)
Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera
Iogurt ecològic

22
Amanida d'estiu (separar verd.)
Daus de carn de porc (salsa a part)
Fruita de temporada

25

26
Verdura tricolor de temporada (separar verd.)
Macarrons amb oli, orenga i carn d'au (salsa a part)
Fruita de temporada

27
Crema de porros amb crostons de pa
Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams
Fruita de temporada

28 DIA DE LA NUTRICIÓ
Espaguetis integrals la napolitana (salsa a part)
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

29
Amanida de lleties amb tomàquet i alf.,
Pollastre amb s.verd., (salsa a part) amb amanida
Iogurt ecològic

Festa

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

Créixer en grup també és això: escoltar i sentir-se escoltat.

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



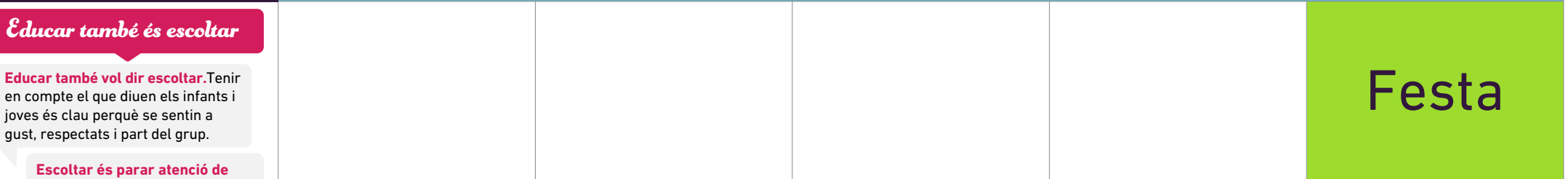
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4
Macarrons integrals a la napolitana
Falafels amb salsa de iogurt
Fruita de temporada

5
Verdura de temporada amb oli de porros
Cuixa de pollastre (halal) a la llimona i amanida del temps
Fruita de temporada

6
Arròs integral tres delícies de verdures
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps
Fruita de temporada

7
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Iogurt ecològic

8
Crema de carbassó
Pollastre (halal) al forn amb s.poma i pat., panadera
Fruita de temporada

11
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Iogurt ecològic

12
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot
Bacallà a la llauna
Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga
Mandong. de vella (halal) amb samfaina i amanida
Fruita de temporada

14 **MENÚ SENSE GLUTEN**
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,
Pollastre (halal) rostit amb amanida del temps
Fruita de temporada

15
Amanida de llacets
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor
Lleties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

19
Hummus de cigrons amb torrades
Trita de carbassó i ceba i amanida del temps
Fruita de temporada

20
Cuscús amb verdures de temporada a daus
Pollastre (halal) rostit amb daus de carbassó al forn
Fruita de temporada

21
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera
Iogurt ecològic

22
Amanida d'estiu
Estofat de vedella (halal)
Fruita de temporada



26
Verdura tricolor de temporada
Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

27
Crema de porros amb crostons de pa
Hamburg. vedella (halal) amb mongetes i enciams
Fruita de temporada

28 **DIA DE LA NUTRICIÓ**
Espaguetis integrals la napolitana
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

29
Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega
Pollastre (halal) amb s.verdures amb amanida
Iogurt ecològic

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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4
Macarrons integrals a la napolitana
Falafels amb salsa de iogurt
Fruita de temporada

5
Verdura de temporada amb oli de porros
Trita f.cigró amb pat., ceba i pstga., amb amanida
Fruita de temporada

6
Arròs integral tres delícies de verdures
Estofat de llenties amb verdures
Fruita de temporada

7
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot
Trita farina de cigró amb pat.,-ceba i amanida
Iogurt ecològic

8
Crema de carbassó
Hamburguesa vegetal amb s.poma i pat., panadera
Fruita de temporada

11
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet
Remenat d'ou (f.cigró) amb salsa de tom.,t i enciam
Iogurt ecològic

12
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot
Estofat de mongetes seques
Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga
Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida del temps
Fruita de temporada

14 **MENÚ SENSE GLUTEN**
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,
Trita f.cigró amb patata i carbassó i enciam
Fruita de temporada

15
Amanida de llacets
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor
Llenties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

19
Hummus de cigrons amb torrades
Trita f.cigró amb patata i carbassó i enciam
Fruita de temporada

20
Cuscús amb verdures de temporada a daus
Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó al forn
Fruita de temporada

21
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Falafels amb salsa de iogurt
Iogurt ecològic

22
Amanida d'estiu
Estofat de llegum
Fruita de temporada



26
Verdura tricolor de temporada
Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

27
Crema de porros amb crostons de pa
Estofat de mongetes seques
Fruita de temporada

28 **DIA DE LA NUTRICIÓ**
Espaguetis integrals la napolitana
Trita farina de cigró amb pat.,-ceba i amanida
Fruita de temporada

29
Amanida d'arròs amb tomàquet i alfàbrega
Llenties estofades
Iogurt ecològic

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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

4
Macarrons integrals a la napolitana
Falafels amb salsa de iogurt
Fruita de temporada

5
Verdura de temporada amb oli de porros
Trita paisana amb amanida del temps
Fruita de temporada

6
Arròs integral tres delícies de verdures
Estofat de llenties amb verdures
Fruita de temporada

7
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Iogurt ecològic

8
Crema de carbassó
Hamburg. vegetal amb salsa de poma i pat., panadera
Fruita de temporada

11
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Iogurt ecològic

12
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot
Estofat de mongetes seques
Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga
Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida del temps
Fruita de temporada

14 **MENÚ SENSE GLUTEN**
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,
Trita a la francesa amb amanida del temps
Fruita de temporada

15
Amanida de llacets
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor
Llenties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

19
Hummus de cigrons amb torrades
Trita de carbassó i ceba i amanida del temps
Fruita de temporada

20
Cuscús amb verdures de temporada a daus
Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó al forn
Fruita de temporada

21
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Falafels amb salsa de iogurt
Iogurt ecològic

22
Amanida d'estiu
Estofat de llegum
Fruita de temporada

25
Festa

26
Verdura tricolor de temporada
Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

27
Crema de porros amb crostons de pa
Estofat de mongetes seques
Fruita de temporada

28 **DIA DE LA NUTRICIÓ**
Espaguetis integrals la napolitana
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

29
Amanida d'arròs amb tomàquet i alfàbrega
Llenties estofades
Iogurt ecològic

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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



<p>4 Macarrons integrals a la napolitana Gall dindi arrebossat i amanida Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures (no verd.flatulent) Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>7 Amanida de pasta Trita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat d' arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Bacallà al forn amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de pasta Gall dindi al forn amb amanida Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor (no verd.flatulent) Llom al forn amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de pastanaga Trita de carbassó i ceba i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Pasta d'arròs amb verd., de temp (no verd.flatulent) Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida i vinag., pera logurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada</p>
<p>25 Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada (no verd.flatulent) Macarrons amb bolonyesa de carn d'au Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros amb crostons de pa Botifarra a la planxa amb enciams Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps logurt ecològic</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Festa				
<p>4 Macarrons integrals a la napolitana (s/form..) Falafels amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros Trita f.cigró amb pat., ceba i pstga., amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures Estofat de llenties amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita farina de cigró amb pat.,-ceba i amanida logurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó Hamburg. vegetal amb salsa de poma i pat., panadera Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou (f.cigró) amb salsa de tom.,t i enciam logurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Estofat de mong. seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., Trita f.cigró amb patata i carbassó i enciam Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets (s/form.) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb torrades Trita f.cigró amb patata i carbassó i enciam Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó al forn Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de tomàquet logurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu Estofat de llegums verdures Fruita de temporada</p>
Festa				
<p>25 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..) Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros amb crostons de pa Estofat de mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana (s/form..) Trita farina de cigró amb pat.,-ceba i amanida Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs amb tomàquet i alfàbrega Llenties estofades logurt ecològic</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Educar també és escoltar
Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

4
 Macarrons integrals a la napolitana
 Falafels amb salsa de iogurt
 Fruita de temporada

5
 Verdura de temporada amb oli de porros
 Truita paisana amb amanida del temps
 Fruita de temporada

6
 Arròs integral tres delícies de verdures
 Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps
 Fruita de temporada

7
 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot
 Truita de patata i ceba amb amanida del temps
 Iogurt ecològic

8
 Crema de carbassó
 Hamburg. vegetal amb salsa de poma i pat., panadera
 Fruita de temporada

11
 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet
 Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
 Iogurt ecològic

12
 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot
 Bacallà a la llauna
 Fruita de temporada

13
 Crema de pastanaga
 Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida del temps
 Fruita de temporada

14 **MENÚ SENSE GLUTEN**
 Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,
 Truita a la francesa amb amanida del temps
 Fruita de temporada

15
 Amanida de llacets
 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
 Fruita de temporada

18
 Verdura tricolor
 Lleties estofades amb arròs integral
 Fruita de temporada

19
 Hummus de cigrons amb torrades
 Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet
 Fruita de temporada

20
 Cuscús amb verdures de temporada a daus
 Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó al forn
 Fruita de temporada

21
 Arròs integral amb salsa de tomàquet
 Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera
 Iogurt ecològic

22
 Amanida d'estiu
 Estofat de llegum
 Fruita de temporada

25
 Verdura tricolor de temporada
 Macarrons amb bolonyesa vegetal
 Fruita de temporada

26
 Verdura tricolor de temporada
 Macarrons amb bolonyesa vegetal
 Fruita de temporada

27
 Crema de porros amb crostons de pa
 Estofat de mongetes seques
 Fruita de temporada

28 **DIA DE LA NUTRICIÓ**
 Espaguetis integrals la napolitana
 Truita de patata i ceba amb amanida del temps
 Fruita de temporada

29
 Amanida d'arròs amb tomàquet i alfàbrega
 Lleties estofades
 Iogurt ecològic

Festa

Festa

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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<h1>Festa</h1>				
<p>4 Macarrons (p.arròs) a la napolitana (s/form.) Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros (no verd.flatulent) Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>7 Amanida de pasta (p.arròs)(s/form.) Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Bacallà amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga Llom planxa amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de pasta (p.arròs)(s/form.) Gall dindi al forn amb amanida Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor Llom al forn amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de pastanaga Trita de carbassó i ceba i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Pasta d'arròs amb verd., de temporada a daus Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera Fruita de temporada</p>	<p>22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada</p>
<p>25</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada Macarrons (p.arròs) bolo., de carn d'au (s/form.) Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/croston de pa) Llom a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (p.arròs) la napolitana (s/form.) Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps 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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



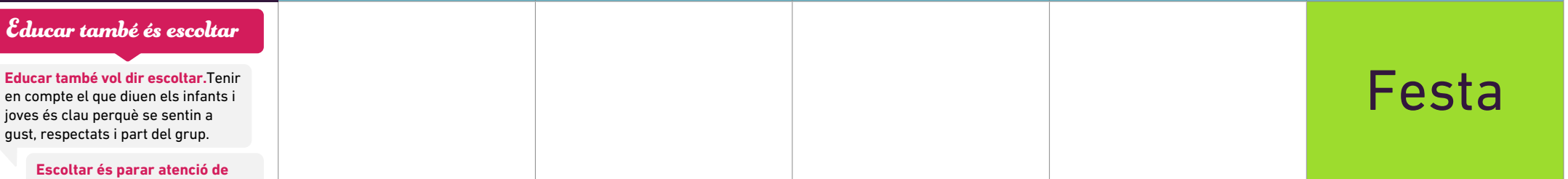
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



<p>4 Macarrons(p.arròs) a la napolitana (s/form.) Falafels amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Bacallà a la llauna (s/g) Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga Llom planxa amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de pasta (p.arròs)(s/form.) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor Lleties (s/g) estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités Trita de carbassó i ceba i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Pasta d'arròs amb verd., de temporada a daus Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera Fruita de temporada</p>	<p>22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada</p>
<p>25 Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada Macarrons (p.arròs) bolo., vegetal (s/form.) Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/croston de pa) Llom a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (p.arròs) la napolitana (s/form.) Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties (s/g) amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps 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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



<p>4 Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form.) Falafels amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps logurt sense lactosa</p>	<p>8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de llenties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt sense lactosa</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Bacallà a la llauna (s/g) Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de pasta (s/g-s/form.) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor Llenties (s/g) estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités Trita de carbassó i ceba i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera logurt sense lactosa</p>	<p>22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada</p>
<p>25 Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada Macarrons (s/g) bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/crotons de pa) Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (s/g) la napolitana (s/form.) Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de llenties (s/g) amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps logurt sense lactosa</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Festa				
<p>4 Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form.) Falafels amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps logurt de soja</p>	<p>8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt de soja</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Bacallà a la llauna (s/g) Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de pasta (s/g-s/form.) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor Lleties (s/g) estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités Trita de carbassó i ceba i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera logurt de soja</p>	<p>22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada</p>
<p>25</p> <p style="font-size: 48px; font-weight: bold; text-align: center;">Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada Macarrons (s/g) bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/crostons de pa) Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (s/g) la napolitana (s/form.) Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties (s/g) amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps logurt de soja</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<h1>Festa</h1>				
<p>4 Macarrons (s/g) a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Bacallà a la llauna (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de pasta (s/g)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties (s/g) estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités</p> <p>Truita de carbassó i ceba i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>
<h1>Festa</h1>				
<p>25</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons (s/g) bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/crostons de pa)</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (s/g) la napolitana</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties (s/g) amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</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

MAIG

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



					<h1>Festa</h1>
<p>4 Macarrons integrals a la napolitana (s/form.) Falafels amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps logurt sense lactosa</p>	<p>8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada</p>	
<p>11 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt sense lactosa</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Bacallà a la llauna Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets (s/form.) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	
<p>18 Verdura tricolor Lleties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités Trita de carbassó i ceba i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera logurt sense lactosa</p>	<p>22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada</p>	
<h1>Festa</h1>	<p>26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros (s/crostons de pa) Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana (s/form.) Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps logurt sense lactosa</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conèixer amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Festa

<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>11 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>25</p> <p>Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros amb crostons de pa</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4
Macarrons integrals a la napolitana
Falafels amb salsa de iogurt
Fruita de temporada

5
Verdura de temporada amb oli de porros
Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps
Fruita de temporada

6
Arròs integral tres delícies de verdures
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps
Fruita de temporada

7
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Iogurt ecològic

8
Crema de carbassó
Pollastre al forn amb salsa de poma i patata panadera
Fruita de temporada

11
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Iogurt ecològic

12
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot
Bacallà a la llauna
Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga
Mandong. de vedella amb samfaina i amanida del temps
Fruita de temporada

14 MENÚ SENSE GLUTEN
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,
Pollastre rostit amb amanida del temps
Fruita de temporada

15
Amanida de llacets
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor
Lleties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

19
Hummus de cigrons amb torrades
Trita de carbassó i ceba i amanida del temps
Fruita de temporada

20
Cuscús amb verdures de temporada a daus
Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn
Fruita de temporada

21
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera
Iogurt ecològic

22
Amanida d'estiu
Estofat de vedella
Fruita de temporada



26
Verdura tricolor de temporada
Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

27
Crema de porros amb crostons de pa
Hamburguesa de vedella amb mongetes i enciams
Fruita de temporada

28 DIA DE LA NUTRICIÓ
Espaguetis integrals la napolitana
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

29
Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega
Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps
Iogurt ecològic

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

MAIG

Educar també és escoltar

Educar també vol dir escoltar. Tenir en compte el que diuen els infants i joves és clau perquè se sentin a gust, respectats i part del grup.

Escoltar és parar atenció de manera conscient: al que expliquen, al que senten i al que necessiten. En el dia a dia de l'espai migdia, busquem moments perquè puguin dir la seva, opinar i participar en allò que passa al menjador. En aquest camí, compartir petites responsabilitats —com cuidar els espais o ajudar en les tasques del menjador— també els ajuda a guanyar autonomia i a sentir-se part important del col·lectiu. Altres projectes i dinàmiques ens ajuden en aquest objectiu.

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i conviure amb diferents maneres de pensar.

Acompanyem els infants i joves perquè puguin expressar-se i formar part del dia a dia.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Festa

4
Macarrons int., amb oli i orenga
Falafels amb salsa de iogurt
Fruita de temporada

5
Verdura de temporada amb oli de porros
Cuixa de pollastre a la llimona i amanida (s/tom.,)
Fruita de temporada

6
Arròs integral tres delícies de verdures
Lluç al forn, all i julivert i amanida (s/tom.,)
Fruita de temporada

7
Empedrat de mong. i vinagr., pebrot (s/tom.,)
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Iogurt ecològic

8
Crema de carbassó
Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera
Fruita de temporada

11
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet
Remenat d'ou amb enciams variats
Iogurt ecològic

12
Amanida de pat., amb vinag., pebrot (s/tom.,)
Bacallà planxa amb amanida (s/tom.,)
Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga
Mandong. mixtes amb xampi i amanida (s/tom.,)
Fruita de temporada

14 MENÚ SENSE GLUTEN
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,
Pollastre rostit i amanida (s/tom.,)
Fruita de temporada

15
Amanida de llacets (s/tom.,)
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

18
Verdura tricolor
Lleties estof., amb arròs integral (s/tom.,)
Fruita de temporada

19
Hummus de cigrons amb torrades
Trita de carbassó i ceba i amanida (s/tom.,)
Fruita de temporada

20
Cuscús amb verdures de temporada a daus
Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn
Fruita de temporada

21
Arròs integral amb oli i orenga
Llenguadina andal., amanida (s/tom.,) i vinag., pera
Iogurt ecològic

22
Amanida d'estiu (s/tom.,)
Estofat de carn de porc (s/tom.,)
Fruita de temporada

25
Festa

26
Verdura tricolor de temporada
Macarrons amb oli, orenga i carn d'au
Fruita de temporada

27
Crema de porros amb crostons de pa
Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams
Fruita de temporada

28 DIA DE LA NUTRICIÓ
Espaguetis int. amb oli i orenga
Trita de patata i ceba amb amanida (s/tom.,)
Fruita de temporada

29
Amanida de lleties amb alf., (s/tom.,)
Pollastre amb s.verdures i amanida (s/tom.,)
Iogurt ecològic

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