

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>
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 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 Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida 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 amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 Verdura de temporada Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida Fruita de temporada	22 DINEM AL PATI Amanida de pasta Pollastre arrebossat Gelats de gel	
<h1>Festa</h1>	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 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

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.



Festa

<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'espirlacs</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>
<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 cruditis 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>
<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>Contraçuixa 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

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</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>5 Espaguetis int. amb oli i orenga</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i patata</p> <p>Iogurt ecològic</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 tolerada sense pell (no rosàcies)</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 tolerada sense pell (no rosàcies)</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 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Bacallà planxa amb mongetes seques</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Lasanya de verdures i llegum</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>19 Hummus de cigrons (s/torrades)</p> <p>Truita de carbassó i ceba</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>20 Verdura de temporada</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>22 DINEM AL PATI Amanida de pasta</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.)</p> <p>Iogurt ecològic</p>	
<h1>Festa</h1>	<p>26 Macarrons int. amb oli i orenga</p> <p>Pollastre planxa amb pat.caliu</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>27 Crema de porros (s/crostons de pa)</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</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 tolerada sense pell (no rosàcies)</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

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>
4 Macarrons (p.arròs) a la napolitana Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) i amanida 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 Amanida de pasta (p.arròs) Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada	
11 Saltat d' arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Bacallà al forn amb amanida Fruita de temporada	13 Crema de pastanaga Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i carn magre Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	15 Amanida de pasta (p.arròs) Gall dindi al forn amb amanida Fruita de temporada	
18 Verdura tricolor Llom al forn amb arròs integral Fruita de temporada	19 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba i amanida del temps Fruita de temporada	20 Verdura de temporada Pastís de patata (s/al·lèrg.) i gall dindi Fruita de temporada	21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida Fruita de temporada	22 DINEM AL PATI Amanida de pasta (p.arròs) Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) logurt de sabors	
<h1>Festa</h1>	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa de carn d'au Fruita de temporada	27 Crema de porros (s/crostons de pa) Llom planxa planxa amb enciams Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (p.arròs) a la napolitana Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Amanida d'arròs amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps logurt 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

<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 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 (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>logurt 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>logurt 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>Lasanya de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals 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 torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Verdura de temporada</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 DINEM AL PATI Amanida de pasta</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Gelat de gel</p>
<p>25</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">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 (ou b.cuit) amb amanida</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>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 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 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>Gall dindi 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 llenties 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>Llom a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., 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 llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Verdura de temporada</p> <p>Pastís de patata (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb amanida i vinag. de pera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 DINEM AL PATI Amanida de pasta</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.)</p> <p>Gelat de gel</p>
<p>25</p> <p style="background-color: #90EE90; text-align: center; font-size: 2em;">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/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 llenties 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 conèixer amb diferents maneres de pensar.

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



					<h1>Festa</h1>
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 Truitada 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 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 Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i 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 crudités Truitada de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 Verdura de temporada Pastís de patata (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida Fruita de temporada	22 DINEM AL PATI Amanida de pasta Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) Gelats de gel	
<h1>Festa</h1>	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Crema de porros (s/crostons de pa) Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals a la napolitana Truitada 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

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.



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 (no col)</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 (no col)</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>Lasanya de verdures (no col) i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals 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 (no col)</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 Verdura de temporada (no col)</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 DINEM AL PATI Amanida de pasta</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Gelat de gel</p>
<p>25 Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada (no col)</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

<h1>Festa</h1>				
<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>5 Verd. temporada (no mong.verda) amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truïta de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</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>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Lasanya (s/al·lèrg.) de verd.(no mong.verda) i llegum</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>
<p>18 Verdura tricolor (no mong.verda)</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités</p> <p>Truïta de carbassó i ceba (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>20 Verdura de temporada</p> <p>Pastís de patata (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>22 DINEM AL PATI Amanida de pasta</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.)</p> <p>Iogurt ecològic</p>
<p>25</p> <p style="background-color: #90EE90; text-align: center; vertical-align: middle;"><h1>Festa</h1></p>	<p>26 Verdura tricolor (no mong.verda) de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>27 Crema de porros (s/crostons de pa)</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana</p> <p>Truïta de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</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

<h1>Festa</h1>				
<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</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 (no préssec)</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</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 (no préssec)</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>Llom a la llauna</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>15 Amanida de pasta (s/o)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb crudités</p> <p>Gall dindi al forn i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>20 Verdura de temporada</p> <p>Pastís de patata (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom al forn sobre llit de carbassó i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>22 DINEM AL PATI Amanida de pasta (s/o)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.)</p> <p>Iogurt ecològic</p>
<p>25</p> <p style="background-color: #90EE90; text-align: center; vertical-align: middle;"><h1>Festa</h1></p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</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 (no préssec)</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana</p> <p>Gall dindi al forn i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</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

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.



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
					<h1>Festa</h1>
	<p>4 Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)</p> <p>Falafels amb salsa de tomàquet</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 (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>logurt de soja</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>logurt de soja</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>Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., 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 llacets (s/form.)</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 (ou b.cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Verdura de temporada</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 DINEM AL PATI Amanida de pasta (s/form.)</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Gelat de gel</p>
	<h1>Festa</h1>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.)</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 (s/form.)</p> <p>Truita de patata i ceba (ou b.cuit) amb amanida</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>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

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 conèixer amb diferents maneres de pensar.

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



					<h1>Festa</h1>
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 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 Bacallà a la llauna Fruita de temporada	13 Crema de pastanaga Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., 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 Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	19 Hummus de cigrons amb torrades Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 Verdura de temporada Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida Fruita de temporada	22 DINEM AL PATI Amanida de pasta Pollastre (halal) arrebossat Gelats de gel	
<h1>Festa</h1>	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 a la napolitana Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Amanida de llenties 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

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>
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 Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., 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 amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 Verdura de temporada Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Hamburguesa vegetal sobre llit de carbassó i amanida Fruita de temporada	22 DINEM AL PATI Amanida de pasta Falafels amb salsa de iogurt Gelats de gel	
<h1>Festa</h1>	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

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>
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 Hamburguesa vegetal amb salsa de poma i patata 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 Bacallà a la llauna Fruita de temporada	13 Crema de pastanaga Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., 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 Llenties 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 Verdura de temporada Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida Fruita de temporada	22 DINEM AL PATI Amanida de pasta Falafels amb salsa de iogurt Gelats de gel	
<h1>Festa</h1>	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 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

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>
4 Macarrons (s/g) 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 Truitada 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 (s/g) 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 (s/g) Fruita de temporada	13 Crema de pastanaga Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, alb., pastga i oli d'alf., Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	15 Amanida de pasta (s/g) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	
18 Verdura tricolor Lleties (s/g) estofades amb arròs integral Fruita de temporada	19 Hummus de cigrons amb crudités Truitada de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 Verdura de temporada Pastís de patata (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida Fruita de temporada	22 DINEM AL PATI Amanida de pasta (s/g) Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) Gelats de gel	
<h1>Festa</h1>	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons (s/g) bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Crema de porros (s/crostons de pa) Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (s/g) la napolitana Truitada de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Amanida de lleties (s/g) 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

<p>4 Macarrons int., amb oli i orenga</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 (s/tom.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn, all i julivert i amanida (s/tom.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mong. i vinagr., pebrot (s/tom.,)</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida(s/tom.,)</p> <p>logurt 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>logurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de pat., amb vinag., pebrot (s/tom.,)</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Lasanya de verdures (s/tom.,) i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pasta i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit i amanida (s/tom.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets (s/tom.,)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estof., amb arròs integral (s/tom.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba i amanida (s/tom.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Verdura de temporada</p> <p>Pastís de patata amb bolonyesa vegetal (s/tom.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb oli i orenga</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i amanida (s/tom.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 DINEM AL PATI Amanida de pasta (s/tom.,)</p> <p>Pollastre arrebossat</p> <p>Gelat de gel</p>
<p>25</p> <p>Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb oli, orenga i carn d'au</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 int. amb oli i orenga</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida (s/tom.,)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de lleties amb alf., (s/tom.,)</p> <p>Pollastre amb s.verdures i amanida (s/tom.,)</p> <p>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

Benvolgudes famílies,

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

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

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

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



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats