

**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  
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  
Mandonguilles mixtes 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 carn de porc  
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  
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.**



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
					<h1>Festa</h1>
	<p><b>4</b> Crepes d'espinaacs amb formatge i pinyons</p> <p>Ous al plat amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Amanida d'espirlals</p> <p>Llenguado al forn amb pebrot escalivat</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>6</b> Minestra de verdures</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Crema de carbassó</p> <p>Hamburguesa de llegum i arròs, pastanaga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Arròs amb api, porro i pastanaga</p> <p>Maires fresques al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>11</b> Mongeta i pastanaga bullida</p> <p>Rap amb pèsols i patata amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>12</b> Crema parmentier</p> <p>Brotxeta de pollastre amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Hummus de cigró amb crudités de verdures</p> <p>Sonsos a l'andalusa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Tabulé</p> <p>Mandonguilles vegetals amb s.verdures i amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>15</b> Coca de pebrot escalivat</p> <p>Truita paisana i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>18</b> Patates farcides amb verdures</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada i amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>19</b> Vichyssoise</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Amanida de pasta grega</p> <p>Seitons a l'andalusa amb carbassó a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Pèsols amb patata bullida</p> <p>Pollastre al forn amb farigola, enciam i b.moro</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>22</b> Arròs a la milanesa</p> <p>Remenat d'ou amb verdures i amanida</p>
	<h1>Festa</h1>	<p><b>26</b> Tirabecs saltejats amb ceba</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Amanida de pasta integral</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb verdures</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>28</b> Albergínia farcida amb verdures</p> <p>Pizza casolana amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> 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 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 integrals a la napolitana (s/form.)

Falafels amb salsa de tomàquet

Fruita de temporada

**11**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

logurt de soja

**18**  
Verdura tricolor

Lleties estofades amb arròs integral

Fruita de temporada

**25**

**Festa**

**5**  
Verdura de temporada amb oli de porros

Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps

Fruita de temporada

**12**  
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Bacallà a la llauna

Fruita de temporada

**19**  
Hummus de cigrons amb crudités

Truita de carbassó i ceba i amanida del temps

Fruita de temporada

**26**  
Verdura tricolor de temporada

Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.)

Fruita de temporada

**6**  
Arròs integral tres delícies de verdures

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps

Fruita de temporada

**13**  
Crema de pastanaga

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps

Fruita de temporada

**20**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn

Fruita de temporada

**27**  
Crema de porros (s/crostons de pa)

Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams

Fruita de temporada

**7**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

logurt de soja

**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

**21**  
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera

logurt de soja

**28** **DIA DE LA NUTRICIÓ**  
Espaguetis integrals la napolitana (s/form.)

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

**8**  
Crema de carbassó

Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera

Fruita de temporada

**15**  
Amanida de llacets (s/form.)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**22**  
Amanida d'estiu

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

**29**  
Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega

Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps

logurt de soja

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><b>4</b> Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)  Falafels amb salsa de tomàquet  Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura de temporada amb oli de porros  Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps  Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Arròs integral tres delícies de verdures  Gall dindi al forn amb all i julivert i amanida del temps  Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  Trita de patata i ceba amb amanida del temps  logurt sense lactosa</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassó  Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera  Fruita de temporada</p>
<p><b>11</b> Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet  Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  logurt sense lactosa</p>	<p><b>12</b> Amanida de patata amb vinagreta de pebrot  Gall dindi a la llauna  Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Crema de pastanaga  Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> <b>MENÚ SENSE GLUTEN</b> Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,  Pollastre rostit (s/al·lèrg.) i amanida del temps  Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Amanida de llacets (s/form.)  Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  Fruita de temporada</p>
<p><b>18</b> Verdura tricolor  Lleties estofades amb arròs integral  Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Hummus de cigrons amb crudités  Trita de carbassó i ceba i amanida del temps  Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Cuscús amb verdures de temporada a daus  Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn  Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet  Trita a la francesa amb amanida i vinag. de pera  logurt sense lactosa</p>	<p><b>22</b> Amanida d'estiu  Estofat de carn de porc  Fruita de temporada</p>
<p><b>25</b></p> <p style="background-color: #90EE90; text-align: center; vertical-align: middle;"><h1>Festa</h1></p>	<p><b>26</b> Verdura tricolor de temporada  Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.)  Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Crema de porros (s/crostons de pa)  Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams  Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> <b>DIA DE LA NUTRICIÓ</b> Espaguetis integrals la napolitana (s/form.)  Trita de patata i ceba amb amanida del temps  Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> 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**



**4**  
Macarrons integrals a la napolitana  
Falafels amb salsa de iogurt  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**5**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**6**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**7**  
Empedrat de mongetes (s/vinagr., 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 tolerada sense pell (no rosàcies)

**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 (s/vinagr., pebrot)  
Bacallà a la llauna  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**13**  
Crema de pastanaga  
Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**14** **MENÚ SENSE GLUTEN**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,  
Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**15**  
Amanida de llacets  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**18**  
Verdura tricolor  
Lleties estofades amb arròs integral  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**19**  
Hummus de cigrons amb crudités  
Trita de carbassó i ceba i amanida del temps  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**20**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus  
Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**21**  
Arròs integral amb salsa de tomàquet  
Llenguadina l'andalusa amb amanida (s/vinagr., pera)  
Iogurt ecològic

**22**  
Amanida d'estiu  
Estofat de carn de porc  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**25**  
**Festa**

**26**  
Verdura tricolor de temporada  
Macarrons amb bolonyesa vegetal  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**27**  
Crema de porros (s/crostons de pa)  
Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**28** **DIA DE LA NUTRICIÓ**  
Espaguetis integrals la napolitana  
Trita de patata i ceba amb amanida del temps  
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

**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**



**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

**25**  
**Festa**

**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**

<h1>Festa</h1>				
<p><b>4</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Estofat de llenties amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassó</p> <p>Hamburguesa vegetal amb salsa de poma i pat., panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>11</b> Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>12</b> Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> <b>MENÚ SENSE GLUTEN</b> Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>18</b> Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Hummus de cigrons amb torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>22</b> Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>25</b></p> <p style="background-color: #90EE90; text-align: center; vertical-align: middle;"><h1>Festa</h1></p>	<p><b>26</b> Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Crema de porros amb crostons de pa</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> <b>DIA DE LA NUTRICIÓ</b> Espaguetis integrals la napolitana</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Amanida d'arròs amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Llenties estofades</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**

**4**  
Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form.)  
  
Falafels amb salsa de tomàquet  
  
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  
  
logurt de soja

**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  
  
logurt de soja

**12**  
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot  
  
Bacallà a la llauna (s/g)  
  
Fruita de temporada

**13**  
Crema de pastanaga  
  
Mandonguilles mixtes 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 (s/al·lèrg.) i amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**15**  
Amanida de pasta (s/g-s/form.)  
  
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  
  
Trita de carbassó i ceba i amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**20**  
Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus  
  
Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn  
  
Fruita de temporada

**21**  
Arròs integral amb salsa de tomàquet  
  
Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera  
  
logurt de soja

**22**  
Amanida d'estiu  
  
Estofat de carn de porc  
  
Fruita de temporada

**25**  
  
**Festa**

**26**  
Verdura tricolor de temporada  
  
Macarrons (s/g) bolonyesa vegetal (s/form.)  
  
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 (s/form.)  
  
Trita 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  
  
logurt de soja

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 (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  
  
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 (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  
  
Mandonguilles mixtes 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 (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  
  
Trita de carbassó i ceba i amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**20**  
Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus  
  
Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn  
  
Fruita de temporada

**21**  
Arròs integral amb salsa de tomàquet  
  
Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera  
  
iogurt ecològic

**22**  
Amanida d'estiu  
  
Estofat de carn de porc  
  
Fruita de temporada

**25**  
  
**Festa**

**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 de pa  
  
Trita 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**

**4**  
Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)

Falafels amb salsa de tomàquet

Fruita de temporada

**11**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

logurt sense lactosa

**18**  
Verdura tricolor

Lleties estofades amb arròs integral

Fruita de temporada

**25**

**Festa**

**5**  
Verdura de temporada amb oli de porros

Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps

Fruita de temporada

**12**  
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Bacallà a la llauna

Fruita de temporada

**19**  
Hummus de cigrons amb crudités

Truita de carbassó i ceba i amanida del temps

Fruita de temporada

**26**  
Verdura tricolor de temporada

Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.)

Fruita de temporada

**6**  
Arròs integral tres delícies de verdures

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps

Fruita de temporada

**13**  
Crema de pastanaga

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps

Fruita de temporada

**20**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Pollastre rostit (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó al forn

Fruita de temporada

**27**  
Crema de porros (s/crostoncs de pa)

Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams

Fruita de temporada

**7**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

logurt sense lactosa

**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

**21**  
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Llenguadina andal. (s/al·lèrg.) i amanida i vinag., pera

logurt sense lactosa

**28** **DIA DE LA NUTRICIÓ**  
Espaguetis integrals la napolitana (s/form.)

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

**8**  
Crema de carbassó

Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera

Fruita de temporada

**15**  
Amanida de llacets (s/form.)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**22**  
Amanida d'estiu

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada

**29**  
Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega

Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps

logurt sense lactosa

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

**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><b>4</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> 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><b>6</b> 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><b>7</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p><b>8</b> Crema de carbassó</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>
--	--	--	--	---

<p><b>11</b> 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><b>12</b> Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Crema de pastanaga</p> <p>Mandong. de vedella amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> <b>MENÚ SENSE GLUTEN</b> 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><b>15</b> Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
---	--	--	---	--

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

<p><b>25</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>26</b> Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Crema de porros amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de vedella amb mongetes i enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> <b>DIA DE LA NUTRICIÓ</b> Espaguetis integrals la napolitana</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> 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