

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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

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



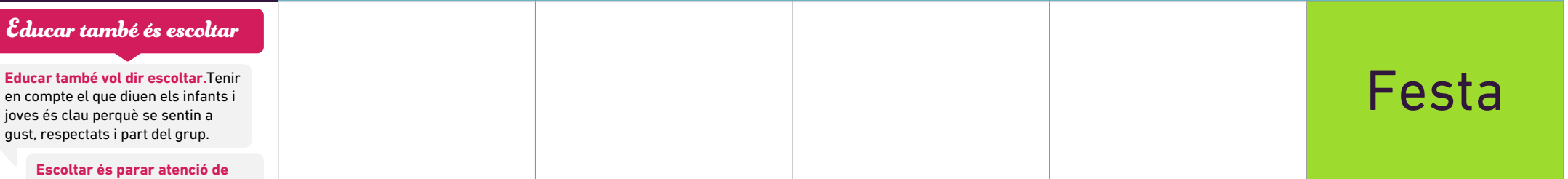
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



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

5
Verdura de temporada amb oli de porros
Cuixa de pollastre 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, alb., pastga i oli d'alf.,
Pollastre rostit amb amanida del temps
Fruita de temporada

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

18
Verdura tricolor
Lleties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

19
Hummus de cigrons amb torrades
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

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

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 Crepes d'espinaacs amb formatge i pinyons</p> <p>Ous al plat amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida d'espirlals</p> <p>Llenguado al forn amb pebrot escalivat</p> <p>logurt natural</p>	<p>6 Minestra de verdures</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Crema de carbassó</p> <p>Hamburguesa de llegum i arròs, pastanaga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Arròs amb api, porro i pastanaga</p> <p>Maires fresques al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>11 Mongeta i pastanaga bullida</p> <p>Rap amb pèsols i patata amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>12 Crema parmentier</p> <p>Brotxeta de pollastre amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Hummus de cigró amb crudités de verdures</p> <p>Sonsos a l'andalusa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Tabulé</p> <p>Mandonguilles vegetals amb s.verdures i amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>15 Coca de pebrot escalivat</p> <p>Truita paisana i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>18 Patates farcides amb verdures</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada i amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>19 Vichyssoise</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Amanida de pasta grega</p> <p>Seitons a l'andalusa amb carbassó a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Pèsols amb patata bullida</p> <p>Pollastre al forn amb farigola, enciam i b.moro</p> <p>logurt natural</p>	<p>22 Arròs a la milanesa</p> <p>Remenat d'ou amb verdures i amanida</p>
	<h1>Festa</h1>	<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 verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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

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



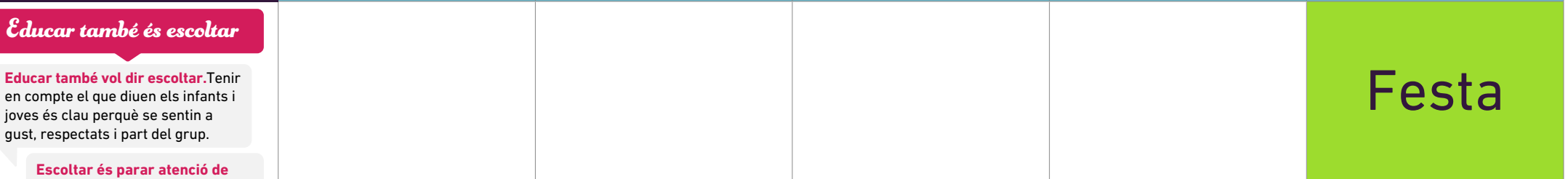
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



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

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

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

7
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot
Pollastre a la planxa 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
Gall dindi al forn 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 (s/al·lèrg.) i amanida
Fruita de temporada

15
Amanida de pasta (s/o)
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
Gall dindi al forn 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

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

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



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

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

28 DIA DE LA NUTRICIÓ
Espaguetis integrals la napolitana
Llenguadina al forn amb amanida del temps
Fruita de temporada

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

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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

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



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Festa

4
Macarrons integrals 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 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
Fruita de temporada

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

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

15
Amanida de llacets (s/form.)
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
Trita de carbassó i ceba 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

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 amb bolonyesa vegetal (s/form.)
Fruita de temporada

27
Crema de porros (s/crostoncs de pa)
Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams
Fruita de temporada

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

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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

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



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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

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



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Festa

<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre (halal) a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb s.poma i pat.,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>Mandong. de vella (halal) amb samfaina i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre (halal) rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Pollastre (halal) rostit amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de vedella (halal)</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>25</p> <p>Festa</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros amb crostons de pa</p> <p>Hamburg. Vedella (halal) 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 (halal) amb s.verdures amb amanida</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

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Festa				
<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Estofat de llenties amb verdures</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>logurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Hamburg. vegetal amb s.poma i pat., 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>logurt ecològic</p>	<p>12 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
Festa				
<p>25</p>	<p>26 Verdura tricolor de temporada</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de porros amb crostons de pa</p> <p>Estofat de mongetes seques</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 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

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>
<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>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Hamburg. vegetal amb s.poma i pat., 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>Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<h1>Festa</h1>	<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>Estofat de mongetes seques</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 d'arròs amb tomàquet i alfàbrega</p> <p>Lleties 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

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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

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



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

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

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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



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

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 sense lactosa

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

logurt sense lactosa

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 (s/al·lèrg.) i amanida del temps

Fruita de temporada

15
Amanida de llacets (s/form.)

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

Trita de carbassó i ceba 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

21
Arròs integral amb salsa de tomàquet

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

logurt sense lactosa

22
Amanida d'estiu

Estofat de carn de porc

Fruita de temporada



26
Verdura tricolor de temporada

Macarrons amb 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 integrals la napolitana (s/form.)

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

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

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

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i 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
Gall dindi al forn amb all i julivert i amanida del temps
Fruita de temporada

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

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

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

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

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

14 MENÚ SENSE GLUTEN
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,
Pollastre rostit (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 torrades
Trita de carbassó i ceba 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

21
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Trita a la francesa amb amanida i vinag. de pera
Iogurt ecològic

22
Amanida d'estiu
Estofat de vedella
Fruita de temporada



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

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

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

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

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

MAIG

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>
<p>4 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>8 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre 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>Mandong. de vedella amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>18 Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Hummus de cigrons amb torrades</p> <p>Truita de carbassó i ceba i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>22 Amanida d'estiu</p> <p>Estofat de vedella</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<h1>Festa</h1>	<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>Hamburguesa de vedella 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

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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

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



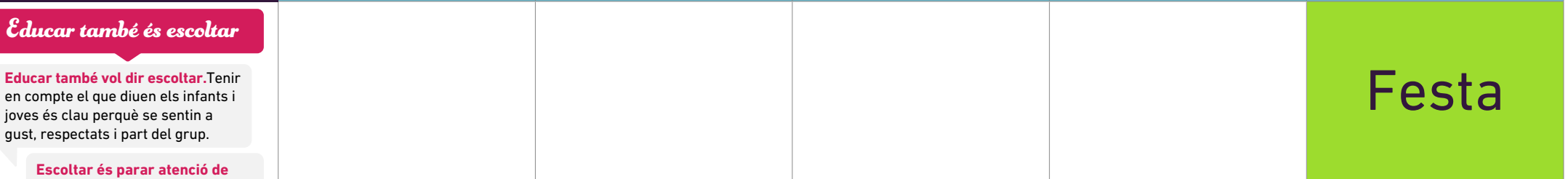
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



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

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

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

7
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot (s/tom.cru)
Trita de patata i ceba amb amanida (s/tom.cru)
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 (s/tom.cru)
Bacallà a la llauna
Fruita de temporada

13
Crema de pastanaga
Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida (s/tom.cru)
Fruita de temporada

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

15
Amanida de llacets (s/tom.cru)
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 (s/tom.cru)
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 (s/tom.cru)
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 (s/tom.cru)
Fruita de temporada

29
Amanida de lleties amb alfàbrega (s/tom.cru)
Pollastre amb s.verdures amb amanida (s/tom.cru)
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