

**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
<b>Festa</b>				
4	5	6	7	8
	Crema de pastanaga	Arròs tres delícies	Amanida de pasta integral	Amanida de cigrons
	Pollastre arrebossat amb enciam i tomàquet	Lluç al forn amb salsa de tomàquet, enciam i raves	Estofat de porc amb verdures	Truita patata i ceba al forn amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
11	12 <b>MENÚ SENSE GLUTEN</b>	13	14	15
Amanida de llacets tricolor	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de mongetes seques amb pastanaga	Verdura tricolor amb oli de porro	Amanida de patata amb vinagreta de pebrot
Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves	Truita de carbassó al forn amb enciam i olives	Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet	Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal	Cassola de pollastre Thai
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
18	19	20	21	22
Amanida de pasta integral amb vinagreta	Amanida de llenties	Mongeta i patata bullida	Crema de carbassó	Arròs amb verdures
Croquetes de pernil amb enciam i blat de moro	Truita paisana al forn amb enciam i raves	Cigrons guisats	Pollastre rostit amb herbes prov., enciam i olives	Lluç a la llimona amb enciam i cogombre
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural
25	26	27	28 <b>DIA DE LA NUTRICIÓ</b>	29
	Crema de porro	Amanida de cigrons	Verdura tricolor	Arròs a la napolitana
	Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal	Pollastre a l'allet amb enciam i raves	Truita patata i ceba al forn amb enciam i olives	Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada

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.**



					<h1>Festa</h1>
<h1>4</h1>	<h1>Festa</h1>	<p>5 Amanida d'espivals</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 Crema parmentier</p> <p>Brotxeta de pollastre amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>12 Mongeta i pastanaga bullida</p> <p>Rap amb pèsols i patata 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>Contraçuixa de pollastre al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Amanida de pasta grega</p> <p>Seitons a l'andalusa amb carbassó a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs a la milanesa</p> <p>Remenat d'ou amb verdures i amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>22 Pèsols amb patata bullida</p> <p>Pollastre al forn amb farigola, enciam i b.moro</p>	
<h1>25</h1>	<h1>Festa</h1>	<p>26 Arròs amb salsa de pastanaga</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Tirabecs saltejats amb ceba</p> <p>Truita de patata amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p>28 Amanida de pasta integral</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Albergínia farcida amb verdures</p> <p>Pizza casolana amb 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**

4  
**Festa**

5  
Crema de pastanaga  
  
Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet  
Fruita de temporada

6  
Arròs tres delícies  
  
Lluç al forn amb salsa de tomàquet, enciam i raves  
Fruita de temporada

7  
Amanida de pasta (s/g-form.)  
  
Estofat de porc amb verdures  
Fruita de temporada

8  
Amanida de cigrons  
  
Truita patata i ceba al forn amb enciam i cogombre  
Fruita de temporada

11  
Amanida de pasta (s/g)  
  
Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves  
Fruita de temporada

12 **MENÚ SENSE GLUTEN**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
  
Truita de carbassó al forn amb enciam i olives  
Fruita de temporada

13  
Crema de mongetes seques amb pastanaga  
  
Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet  
Fruita de temporada

14  
Verdura tricolor amb oli de porro  
  
Espaguetis (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form.,)  
Fruita de temporada

15  
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot  
  
Cassola de pollastre Thai (s/al·lèrg.)  
Fruita de temporada

18  
Amanida de pasta (s/g)  
  
Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i b.moro  
Fruita de temporada

19  
Amanida de llenties (s/g)  
  
Truita paisana al forn amb enciam i raves  
Fruita de temporada

20  
Mongeta i patata bullida  
  
Cigrons guisats  
Fruita de temporada

21  
Crema de carbassó  
  
Pollastre rostit (s/al·lèrg.), enciam i olives  
Fruita de temporada

22  
Arròs amb verdures  
  
Lluç a la llimona amb enciam i cogombre  
Fruita de temporada

25  
**Festa**

26  
Crema de porro  
  
Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form.,)  
Fruita de temporada

27  
Amanida de cigrons  
  
Pollastre a l'allet amb enciam i raves  
Fruita de temporada

28 **DIA DE LA NUTRICIÓ**  
Verdura tricolor  
  
Truita patata i ceba al forn amb enciam i olives  
Fruita de temporada

29  
Arròs a la napolitana  
  
Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre  
Fruita de temporada

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

**Festa**

5

Crema de pastanaga

Pollastre al forn amb enciam i tomàquet

Fruita de temporada

6

Arròs tres delícies

Lluç al forn amb salsa de tomàquet, enciam i raves

logurt natural

7

Amanida de pasta integral

Estofat de vedella amb verdures

Fruita de temporada

8

Amanida de cigrons

Truita patata i ceba al forn amb enciam i cogombre

Fruita de temporada

11

Amanida de llacets tricolor

Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves

logurt natural

12

**MENÚ SENSE GLUTEN**

Arròs amb salsa de tomàquet

Truita de carbassó al forn amb enciam i olives

Fruita de temporada

13

Crema de mongetes seques amb pastanaga

Hamburguesa vedella planxa, enciam i tomàquet

Fruita de temporada

14

Verdura tricolor amb oli de porro

Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

15

Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Cassola de pollastre Thai

Fruita de temporada

18

Amanida de pasta integral amb vinagreta

Croquetes d'espinaç amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

19

Amanida de llenties

Truita paisana al forn amb enciam i raves

Fruita de temporada

20

Mongeta i patata bullida

Cigrons guisats

Fruita de temporada

21

Crema de carbassó

Pollastre rostit amb herbes prov., enciam i olives

Fruita de temporada

22

Arròs amb verdures

Lluç a la llimona amb enciam i cogombre

logurt natural

25

**Festa**

26

Crema de porro

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

27

Amanida de cigrons

Pollastre a l'allet amb enciam i raves

Fruita de temporada

28

**DIA DE LA NUTRICIÓ**

Verdura tricolor

Truita patata i ceba al forn amb enciam i olives

Fruita de temporada

29

Arròs a la napolitana

Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre

Fruita de temporada

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