

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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa amb enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons Truita patata amb enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de llacets tricolor Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN 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 integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
18 Amanida d'arròs amb vinagreta Croquetes de pernil amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	19 Amanida de llenties Ous durs amb beixamel i gratinats 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 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb pesto Pollastre arrebossat amb enciam i raves logurt de sabors	29 Llenties estofades Truita francesa amb enciam i remolatxa 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
				1 Festa
4 Amanida d'espirlas Llenguado al forn amb pebrot escalivat Fruita de temporada	5 Crepes d'espinaacs amb formatge i pinyons Ous al plat amb tomàquet amanit logurt natural	6 Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	7 Crema de carbassó Hamburguesa de llegum i arròs, pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada	8 Arròs amb api, porro i pastanaga Maires fresques al forn amb amanida Fruita de temporada
11 Mongeta i patata bullida Brotxeta de pollastre amb amanida Fruita de temporada	12 Crema de verdures Rap amb pèsols i patata amb amanida logurt natural	13 Tabulé Mandonguilles vegetals amb s.verdures i amanida Fruita de temporada	14 Hummus de cigró amb crudités de verdures Sonsos a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	15 Coca de pebrot escalivat Truita de carbassó i amanida Fruita de temporada
18 Patates farcides amb verdures Lluç al forn amb ceba caramel·litzada i amanida logurt natural	19 Vichyssoise Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Amanida de pasta grega Seitons a l'andalusa amb carbassó a la planxa Fruita de temporada	21 Arròs a la milanesa Remenat d'ou amb verdures i amanida Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Llom a la planxa amb enciams variats Fruita de temporada
25 Gaspaxo amb crostons de pa Pernilets de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet logurt natural	26 Tirabecs saltejats amb ceba Truita de patata amb enciam i olives Fruita de temporada	27 Arròs amb salsa de pastanaga Lluç al forn amb all i julivert i amanida Fruita de temporada	28 Amanida de pasta integral Daus de gall dindi marinats amb verdures Fruita de temporada	29 Albergínia farcida amb verdures Pizza casolana amb amanida 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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Llenguadina al forn amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta (s/ou-s/tom.) Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons (s/tom.) Pollastre al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de llacets (s/ou-s/tom.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb oli d'oliva i alfàbrega Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de mongetes seques amb pastanaga Botifarra a la planxa amb enciam Fruita de temporada	14 Verdura tricolor amb oli de porro Espaguetis (s/ou) amb oli d'alfàb. i carn d'au Fruita de temporada	15 Amanida de patata (s/tom.) Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
18 Amanida d'arròs (s/tom.) Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i b.moro Fruita de temporada	19 Amanida de llenties (s/tom.) Lluç al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada	20 Mongeta i patata bullida Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	21 Crema de carbassó Pollastre rostit (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	22 Macarrons (s/ou) amb oli d'alfàbrega Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs amb oli d'oliva i orenga Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons (s/ou) amb oli d'alfàb. i carn d'au Fruita de temporada	27 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes amb xampinyons Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (s/ou) amb pesto Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt de sabors	29 Llenties bullides amb oli d'oliva Gall dindi al forn amb enciam i remolatxa 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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons Truita patata amb enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de llacets tricolor Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN 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 integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
18 Amanida d'arròs amb vinagreta Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i b.moro Fruita de temporada	19 Amanida de llenties Ous durs amb beixamel i gratinats 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 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb pesto Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt de sabors	29 Llenties estofades Truita francesa amb enciam i remolatxa 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

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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons Truita patata amb enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de llacets tricolor Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN 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 integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
18 Amanida d'arròs amb vinagreta Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i b.moro Fruita de temporada	19 Amanida de llenties Ous durs amb salsa de tomàquet 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 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Mongeta, patata i pastanaga Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb pesto Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt de sabors	29 Llenties estofades Truita a la francesa amb enciam i remolatxa 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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita tolerada sense pell	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet (s/pell) Fruita tolerada sense pell	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves (s/pell) logurt natural	7 Amanida de pasta integral (tom.s/pell) Estofat de porc amb verdures Fruita tolerada sense pell	8 Amanida d'arròs (tom.s/pell)(s/vinagreta) Trita patata amb enciam i cogombre (s/pell) Fruita tolerada sense pell
11 Amanida de llacets tricolor (tom.s/pell) (s/vinagreta) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves (s/pell) logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita tolerada sense pell	13 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de mongetes seques amb pastanaga Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet (s/pell) Fruita tolerada sense pell	14 Verdura tricolor amb oli de porro Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal Fruita tolerada sense pell	15 Amanida de patata (tom.s/pell) (s/vinagreta) Cassola de pollastre Thai Fruita tolerada sense pell
18 Amanida d'arròs (tom.s/pell) (s/vinagreta) Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i b.moro Fruita tolerada sense pell	19 Amanida de llenties (tom.s/pell) (s/vinagreta) Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita tolerada sense pell	20 Mongeta i patata bullida Bacallà al forn amb enciams variats Fruita tolerada sense pell	21 Crema de carbassó Pollastre rostit (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita tolerada sense pell	22 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb enciam i pastanaga (s/pell) logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre (s/pell) Fruita tolerada sense pell	26 Crema de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita tolerada sense pell	27 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita tolerada sense pell	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb pesto Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i raves (s/pell) logurt ensucrat	29 Llenties estofades Trita a la francesa amb enciam Fruita tolerada sense pell

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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons Truita patata amb enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de llacets tricolor Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN 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 integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
18 Amanida d'arròs amb vinagreta Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i b.moro Fruita de temporada	19 Amanida de llenties Ous durs amb salsa de tomàquet 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 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb pesto Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt de sabors	29 Llenties estofades Truita francesa amb enciam i remolatxa 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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Bacallà al forn amb arròs integral Fruita de temporada (no kiwi)	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa amb enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada (no kiwi)	8 Amanida de cigrons Truita patata amb enciam i cogombre Fruita de temporada (no kiwi)
11 Amanida de llacets tricolor Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)	13 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de mongetes seques amb pastanaga Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	14 Verdura tricolor amb oli de porro Espaguetis integrals amb bolonyesa carn d'au Fruita de temporada (no kiwi)	15 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada (no kiwi)
18 Amanida d'arròs amb vinagreta Croquetes de pernil amb enciam i blat de moro Fruita de temporada (no kiwi)	19 Amanida de patata Ous durs amb beixamel i gratinats Fruita de temporada (no kiwi)	20 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada (no kiwi)	21 Crema de carbassó Pollastre rostit amb herbes prov., enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)	22 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada (no kiwi)	26 Crema de porro Macarrons integrals amb bolonyesa carn d'au Fruita de temporada (no kiwi)	27 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada (no kiwi)	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb pesto Pollastre arrebossat amb enciam i raves logurt de sabors (no kiwi)	29 Coliflor i patata bullida Truita a la francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)

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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Bacallà al forn amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa amb enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons Truita patata amb enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de llacets tricolor Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN 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 integrals amb bolonyesa carn d'au Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
18 Amanida d'arròs amb vinagreta Croquetes de pernil amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	19 Amanida de patata Ous durs amb beixamel i gratinats 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 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons integrals amb bolonyesa carn d'au Fruita de temporada	27 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb pesto Pollastre arrebossat amb enciam i raves logurt de sabors	29 Coliflor i patata bullida Truita francesa amb enciam i remolatxa 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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre (halal) a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa amb enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta integral Estofat de gall dindi (halal) amb verdures Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons Truita patata amb enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de llacets tricolor Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de mongetes seques amb pastanaga Hamburguesa de pollastre (halal), 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 (halal) Thai Fruita de temporada
18 Amanida d'arròs amb vinagreta Croquetes d'espínacs amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	19 Amanida de llenties Ous durs amb beixamel i gratinats Fruita de temporada	20 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	21 Crema de carbassó Pollastre (halal) rostit, enciam i olives Fruita de temporada	22 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Verdura tricolor Hamburguesa de pollastre (halal) amb salsa a la jardineria Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb pesto Pollastre (halal) arrebossat amb enciam i raves logurt de sabors	29 Llenties estofades Truita francesa amb enciam i remolatxa 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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Llegum (s/g) guisada amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta (s/g) Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons Truita patata (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de pasta (s/g) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN 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 Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai (s/al·lèrg.) Fruita de temporada
18 Amanida d'arròs amb vinagreta Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i b.moro Fruita de temporada	19 Amanida de llegum (s/g) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 Macarrons (s/g) amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Verdura tricolor Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (s/g) amb pesto Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt de sabors	29 Cigrons guisats Truita francesa (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa 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
Festa				
<p>4 Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>7 Amanida de pasta integral (s/form.)</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Amanida de cigrons</p> <p>Truita patata amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>11 Amanida de llacets tricolor</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>12 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de mongetes seques amb pastanaga</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Cassola de pollastre Thai</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18 Amanida d'arròs amb vinagreta</p> <p>Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i b.moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Amanida de llenties</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Mongeta i patata bullida</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre rostit (s/al·lèrg.), enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga</p> <p>logurt sense lactosa</p>
<p>25 Arròs a la napolitana</p> <p>Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Crema de porro</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Verdura tricolor</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb oli d'alfàbrega (s/form.)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i raves</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>29 Llenties estofades</p> <p>Truita francesa amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>

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

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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Bacallà al forn amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures (prod.fresc) Lluç milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta (p.arròs) Estofat de porc amb verdures (prod.fresc) Fruita de temporada	8 Amanida d'arròs Truita patata (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de pasta (p.arròs) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de patata i pastanaga Llom a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	14 Verdura tricolor amb oli de porro (prod.fresc) Espaguetis (p.arròs) amb bolonyesa carn d'au Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai (s/al·lèrg.) Fruita de temporada
18 Amanida d'arròs amb vinagreta Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i b.moro Fruita de temporada	19 Amanida de patata Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	20 Mongeta i patata bullida Bacallà al forn amb enciams variats Fruita de temporada	21 Crema de carbassó Pollastre rostit (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	22 Macarrons (p.arròs) amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina milanesa (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa carn d'au Fruita de temporada	27 Verdura tricolor (prod.fresc) Llom a la planxa a la jardinera (s/pèsols)(prod.fresc) Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (p.arròs) amb pesto Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt de sabors	29 Coliflor i patata bullida Truita francesa (s/al·lèrg.) amb enciam i remolatxa 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
				1 Festa
4 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	5 Crema de pastanaga Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies de verdures Lluç milanesa amb enciam i raves logurt natural	7 Amanida de pasta integral Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons Truita patata amb enciam i cogombre Fruita de temporada
11 Amanida de llacets tricolor Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves logurt natural	12 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	13 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de mongetes seques amb pastanaga Hamburguesa pollastre a la 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 d'arròs amb vinagreta Croquetes d'espínacs amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	19 Amanida de llenties Ous durs amb beixamel i gratinats 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 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert, enciam i pastanaga logurt natural
25 Arròs a la napolitana Llenguadina a la milanesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	26 Crema de porro Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Verdura tricolor Hamburguesa de pollastre amb salsa a la jardinera Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals amb pesto Pollastre arrebossat amb enciam i raves logurt de sabors	29 Llenties estofades Truita a la francesa amb enciam i remolatxa 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.