

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 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 Festa	12 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Iogurt ecològic	13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfàb. Pollastre rostit 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 Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	19 Hummus de cigrons amb torrades Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 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 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all 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 Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Amanida de llenties 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
				1 Festa
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 Festa	12 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam Iogurt ecològic	13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfàb. 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 Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	19 Hummus de cigrons amb torrades (s/al·lèrg.) Lluç al forn amb enciam i tomàquet 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 andalusa (s/al·lèrg.) amanida Iogurt ecològic	22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada
25 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Crema de porros amb crostons de pa (s/al·lèrg.) 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 llenties 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
				1 Festa
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 Festa	12 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Iogurt ecològic	13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfàb. 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 Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	19 Hummus de cigrons amb torrades (s/al·lèrg.) Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet 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 andalusa (s/al·lèrg.) amanida Iogurt ecològic	22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada
25 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Crema de porros amb crostons de pa (s/al·lèrg.) 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 llenties 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
				1 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 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 logurt sense lactosa	8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada
11 Festa	12 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt sense lactosa	13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfàb. 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 Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	19 Hummus de cigrons amb torrades (s/al·lèrg.) Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet 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 Trita a la francesa amb amanida i vinag. de pera logurt sense lactosa	22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada
25 Amanida d'arròs amb vinagreta Pollastre al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	27 Crema de porros amb crostons de pa (s/al·lèrg.) 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 llenties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps logurt sense lactosa

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i 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 Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form.) Falafels amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	5 Verdura de temporada amb oli de porros Cuixa de pollastre a la llimona i amanida del temps Fruita de temporada	6 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada	7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada
11 Festa	12 Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam 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, albergínia, pastga i oli d'alfàb. 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 amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus (s/form.) Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn Fruita de temporada	21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amanida Fruita de temporada	22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada
25 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons (s/g) bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	27 Crema de porros (s/crotons de pa) Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (s/g) la napolitana (s/form.) Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	29 Amanida de lleties (s/g) amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps 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 Macarrons integrals a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt Fruita permesa sense pell (NO préssec)	5 Verdura de temporada amb oli de porros Cuixa poll. llimona i amanida (tom. s/pell) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	6 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn all i julivert i amanida (tom. s/pell) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	7 Empedrat de mongetes (s/vinagreta) Trita patata i ceba, amanida del temps (tom. s/pell) iogurt ecològic	8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita permesa sense pell (NO préssec)
11 Festa	12 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam iogurt ecològic	13 Crema de pastanaga Mandonguilles i samfaina i amanida (tom. s/pell) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfàb. Pollastre rostit i amanida del temps (tom. s/pell) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	15 Amanida de llacets (tom. s/pell) (s/vinagreta) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita permesa sense pell (NO préssec)
18 Verdura tricolor Lleties estofades amb arròs integral Fruita permesa sense pell (NO préssec)	19 Hummus de cigrons amb torrades Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet (s/pell) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	20 Cuscús amb verdures de temporada a daus Pollastre rostit amb daus de carbassó al forn Fruita permesa sense pell (NO préssec)	21 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina l'andalusica amb amanida (s/vinagreta) iogurt ecològic	22 Amanida d'estiu (tom. s/pell) (s/vinagreta) Estofat de carn de porc Fruita permesa sense pell (NO préssec)
25 Amanida d'arròs (s/vinagreta) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita permesa sense pell (NO préssec)	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita permesa sense pell (NO préssec)	27 Crema de porros amb crostons de pa Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams Fruita permesa sense pell (NO préssec)	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis integrals la napolitana Trita patata i ceba, amanida del temps (tom. s/pell) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	29 Amanida lleties i tom. (s/pell) i alfàb. (s/vinagreta) Pollastre s.verd., amanida del temps (tom. s/pell) 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
				1 Festa
4 Triturat de pasta, verdures i Llegum Fruita triturada	5 Triturat de patata, verdures i Pollastre Fruita triturada	6 Triturat d'arròs, verdures i Lluç Fruita triturada	7 Triturat de mongetes seques, verdures i Ou logurt ecològic	8 Crema de carbassó Vedella Fruita triturada
11 Festa	12 Triturat de llenties, verdures i Ou logurt ecològic	13 Crema de pastanaga Vedella Fruita triturada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Triturat d'arròs, verdures i Pollastre Fruita triturada	15 Triturat de pasta, verdures i Cigrons Fruita triturada
18 Triturat de patata, verdures i Llenties Fruita triturada	19 Triturat de cigrons, verdures i Ou Fruita triturada	20 Triturat de cuscús, verdures i Pollastre Fruita triturada	21 Triturat d'arròs, verdure i Llenguadina logurt ecològic	22 Triturat de patata, verdure i Vedella Fruita triturada
25 Triturat d'arròs, verdures i Lluç Fruita triturada	26 Triturat de patata, verdures i Llegum Fruita triturada	27 Crema de porros amb crostons de pa Vedella Fruita triturada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Triturat de pasta, verdures i Ou Fruita triturada	29 Triturat de llenties, verdures i Pollastre logurt ecològic

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

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

				1 Festa
4 Macarrons integrals a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt Fruita de temporada	5 Verdura de temporada amb oli de porros Trita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	6 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada	7 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	8 Crema de carbassó Hamburguesa vegetal amb s.poma i patata panadera Fruita de temporada
11 Festa	12 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Iogurt ecològic	13 Crema de pastanaga Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfàb. Lluç a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	15 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
18 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	19 Hummus de cigrons amb torrades Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 Cuscús amb verdures de temporada a daus Hamburguesa vegetal 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 mongetes seques Fruita de temporada
25 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Crema de porros amb crostons de pa Bacallà 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 llenties amb tomàquet i alfàbrega Llenguadina forn i s.verdures, aman. 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
				1 Festa
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 Festa	12 Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Iogurt ecològic	13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfàb. 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 amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 Pasta (s/g) 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 andalusa (s/al·lèrg.) amanida Iogurt ecològic	22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada
25 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons (s/g) bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Crema de porros (s/croston de pa) Botifarra a la planxa amb mongetes i enciams Fruita de temporada	28 DIA DE LA NUTRICIÓ Espaguetis (s/g) la napolitana 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
				1 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 sense lactosa	8 Crema de carbassó Llom al forn amb salsa de poma i patata panadera Fruita de temporada
11 Festa	12 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt sense lactosa	13 Crema de pastanaga Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfàb. 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 Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	19 Hummus de cigrons amb torrades (s/al·lèrg.) Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet 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 andalusa (s/al·lèrg.) amanida logurt sense lactosa	22 Amanida d'estiu Estofat de carn de porc Fruita de temporada
25 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada	27 Crema de porros amb crostons de pa (s/al·lèrg.) 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 llenties amb tomàquet i alfàbrega Pollastre amb s.verdures amb amanida del temps logurt sense lactosa

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

MAIG

Educar també és escoltar

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

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

Sentir-se escoltat afavoreix un bon clima. Això fa que tant l'estona de dinar com la de lleure siguin més agradables, tranquil·les i compartides. També és una bona oportunitat per aprendre a escoltar els altres, respectar els torns de paraula i 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 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 Hamburguesa vedella amb s.poma i patata panadera Fruita de temporada
11 Festa	12 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Iogurt ecològic	13 Crema de pastanaga Mandonguilles vedella amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada	14 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs int. amb carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfàb. Pollastre rostit 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 Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada	19 Hummus de cigrons amb torrades Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	20 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 vedella Fruita de temporada
25 Amanida d'arròs amb vinagreta Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	26 Verdura tricolor de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	27 Crema de porros amb crostons de pa Hamburguesa 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 llenties 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.