ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

Menú Basal



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	4 Llenties estofades amb poma i carbassa Lluç a la romana amb enciam i olives negres Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro i patata amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al curri amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Sopa de fideus Truita d'espinacs i ceba amb enciam i moniato Fruita de temporada	10 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa amb enciams variats Iogurt ecològic	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de pollastre Thai Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus a la cassola amb carn Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre amb s.limona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Llenties estofades Truita de bolets amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	20 Crema de porro i moniato Pizza de bolonyesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	26 Sopa de galets Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i pastga Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

Al·lèrgens Menú Basal



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons integrals amb bolo. vegetal (1,3,6,7,9,10) Fruita de temporada	4 Llenties estofades amb poma i carbassa (6,9) Lluç a la romana amb enciam i olives negres (1,2,4,6,10,12) Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro i patata amb enciam i remolatxa (3) Iogurt ecològic	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al curri amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Tallarines a la napolitana (1,3,6,7,9,10) Truita d'espinacs i ceba amb enciam i moniato (3) Fruita de temporada	10 Crema de mongetes seques i carbassa Llenguadina a l'andalusa amb enciams variats (1,2,4,6,10) Iogurt ecològic	11 Bròquil i patata amb oli de porro Llom al forn amb puré de poma, enciam i olives (12) Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Sopa d'arròs integral Cassoleta de pollastre Thai (1,6,9,12) Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus a la cassola amb carn (1,6,9,10) Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna (2,4,14) Fruita de temporada	18 Espaguetis integrals saltats amb verdures (1,6,10) Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Llenties estofades Truita de bolets amb enciam i remolatxa (3) Iogurt ecològic	20 Crema de porro i moniato Pizza de bolo. vegetal amb enciams variats (1,6,7,10,12) Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega (6,10) Truita paisana amb enciam i olives (3) Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa (1,3,6,10) Iogurt ecològic	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	26 Sopa de galets (1,3,6,9,10) Hamburguesa mixta planxa, enciam i pastanaga (6) Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures (2,4,14) Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures (6,9,12) Fruita de temporada				

Gluten (1), Crustacis (2), Ous (3), Peix (4), Cacauet (5), Soja (6), Llet (7), Fruits secs (8), Api (9), Mostassa (10), Sèsam (11), Sulfits (12), Tramussos (13) i Mol·luscs (14).

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

Proposta Sopars



NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
L'ofici de cuidar a través de la cuina La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar. **Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera**. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures. Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre. És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià. Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.	2 Festa	3 Arròs amb salsa de verdures Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	4 Gnocchi amb salsa pomodoro Hamburguesa de llenties i verdures amb enciam i pastga Iogurt natural	5 Mongeta i patata bullida Llom a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	6 Sopa de fideus Bacallà al forn amb tomàquet Fruita de temporada
	9 Sopa minestrone Daus de gall dindi marinats amb enciam i olives Fruita de temporada	10 Espaguetis integrals amb salsa de pastanaga Remenat d'ou amb alls tendres i amanida Fruita de temporada	11 Arròs saltat amb xampinyons Peix blau al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	12 Coliflor gratinada Pollastre al forn amb patates i amanida Fruita de temporada	13 Crema de moniato i carbassa Mongetes seques amb espinacs Fruita de temporada
	16 Humus de llegum amb crudités Lluç forn amb salsa de verdures i amanida del temps Fruita de temporada	17 Cuscús amb verdures Falafels amb salsa iogurt i amanida Iogurt natural	18 Bledes i patata bullida Truita de tonyina amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Espirals amb salsa de remolatxa i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	20 Sopa de paix i arròs Gall dindi al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	23 Macarrons integrals amb salsa de bolets Llenguado a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	24 Coliflor i patata bullida Ous al plat amb verdures, enciam i pastanaga Fruita de temporada	25 Minestra de verdures Daus de pollastre al forn amb ceba i patata Fruita de temporada	26 Crema de llegum Arrancinis de formatge amb amanida Fruita de temporada	27 Arròs amb api porro i pastanaga Brotxeta de gall dindi amb enciam i tomàquet Fruita de temporada
	30 Sopa de ceba i formatge Remenat d'ou amb salsa de tomàquet Fruita de temporada				

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

Al·lèrgia a la PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA-SENSE GLUTEN



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/g) Fruita de temporada	4 Cigrons guisats Lluç a la romana (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro i patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Sopa de pasta (s/g) Truita d'espinacs i ceba amb enciam i moniato Fruita de temporada	10 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciams variats Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de pollastre amb verdures Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus (s/g) a la cassola amb carn Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Espaguetis (s/g) saltats amb verdures Pollastre amb s.limona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Estofat de mongetes seques Truita de bolets amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	20 Crema de porro i moniato Pizza (s/g) bolo.vegetal (s/g-formatge), enciams variats Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Fruita de temporada	25 Verdura tricolor amb oli de porro Estofat de mongetes seques Fruita de temporada	26 Sopa de pasta (s/g) Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i pastga Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

Al·lèrgia als FRUITS SECS-OU



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	4 Llenties estofades amb poma i carbassa Lluç andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Gall dindi a la planxa amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Sopa de fideus Gall dindi a la planxa amb enciam i moniato Fruita de temporada	10 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciams variats Iogurt ecològic	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de pollastre Thai Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Pasta (s/ou) a la cassola amb carn Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre amb s.limona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	20 Crema de porro i moniato Pizza de bolonyesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Gall dindi a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Iogurt ecològic	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs (s/comí) Fruita de temporada	26 Sopa de pasta (s/ou) Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i pastga Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

Al·lèrgia als FRUITS SECS



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	4 Llenties estofades amb poma i carbassa Lluç a la romana (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro i patata amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Sopa de fideus Truita d'espinacs i ceba amb enciam i moniato Fruita de temporada	10 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciams variats Iogurt ecològic	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de pollastre Thai Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus a la cassola amb carn Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre amb s.limona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Llenties estofades Truita de bolets amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	20 Crema de porro i moniato Pizza de bolonyesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Iogurt ecològic	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs (s/comí) Fruita de temporada	26 Sopa de galets Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i pastga Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

Al·lèrgia LTP



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita permesa sense pell (NO préssec)	4 Llenties estofades (s/poma) Lluç a la romana (s/al·lèrg.), enciam i olives (s/vinag.) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro amb enciam i remolatxa (s/vinag.) Iogurt ecològic	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb enciam i pastga. (s/vinag.) Fruita permesa sense pell (NO préssec)
9 Sopa de fideus Truita d'espinacs amb enciam i moniato (s/vinag.) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	10 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciams (s/vinag.) Iogurt ecològic	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de pollastre Thai Fruita permesa sense pell (NO préssec)	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita permesa sense pell (NO préssec)	13 Estofat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita permesa sense pell (NO préssec)
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus a la cassola amb carn Fruita permesa sense pell (NO préssec)	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	18 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre al forn (s/llimona) amb enciam i pastanaga Fruita permesa sense pell (NO préssec)	19 Llenties estofades Truita de bolets amb enciam i remolatxav(s/vinag.) Iogurt ecològic	20 Crema de porro i moniato Pizza de bolonyesa veg. amb enciams (s/vinag.) Fruita permesa sense pell (NO préssec)
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Truita paisana amb enciam i olives (s/vinag.) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	24 Crema de pastanaga Poll.arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remol.(s/vinag.) Iogurt ecològic	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs (s/comí) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	26 Sopa de galets Hamburguesa mixta, enciam i pastga (s/vinag.) Fruita permesa sense pell (NO préssec)	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita permesa sense pell (NO préssec)
30 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita permesa sense pell (NO préssec)				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

Al·lèrgia PEIX-MARISC-SENSE LACTOSA



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	4 Llenties estofades amb poma i carbassa Gall dindi a la planxa amb enciam i olives negres Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro i patata amb enciam i remolatxa Iogurt sense lactosa	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Sopa de fideus Truita d'espinacs i ceba amb enciam i moniato Fruita de temporada	10 Crema de carbassa Gall dindi a la planxa amb enciams variats Iogurt sense lactosa	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de pollastre Thai Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus a la cassola amb carn Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Gall dindi a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	18 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre amb s.limona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Llenties estofades Truita de bolets amb enciam i remolatxa Iogurt sense lactosa	20 Crema de porro i moniato Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.) amb enciams variats Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lerg.) amb enciam i remolatxa Iogurt sense lactosa	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs (s/comí) Fruita de temporada	26 Sopa de galets Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i pastga Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Gall dindi al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

Menú triturat



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Triturat de coliflor i patata Gall dindi Fruita triturada	4 Triturat de llenties, verdures i Lluç Fruita triturada	5 Triturat d'arròs, verdures i Ou Iogurt ecològic	6 Crema de verdures de temporada Pollastre Fruita triturada
9 Triturat de pasta, verdures i Ou Fruita triturada	10 Crema de carbassa i Llenguadina Iogurt ecològic	11 Triturat d'arròs, verdures i Pollastre Fruita triturada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons Fruita triturada	13 Triturat de mongetes seques, verdures i Llom Fruita triturada
16 Triturat de col amb oli d'alls Llom Fruita triturada	17 Triturat d'arròs, verdures i Bacallà Fruita triturada	18 Triturat de pasta, verdures i Pollastre Fruita triturada	19 Triturat de llenties, verdures i Ou Iogurt ecològic	20 Crema de porro i moniato Gall dindi Fruita triturada
23 Triturat d'arròs, verdures i Ou Fruita triturada	24 Crema de pastanaga Pollastre Iogurt ecològic	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties Fruita triturada	26 Triturat de pasta, verdures i Llom Fruita triturada	27 Triturat de cigrons, verdures i Lluç Fruita triturada
30 Crema de carbassa i moniato Llom Fruita triturada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

SENSE CARN



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	4 Llenties estofades amb poma i carbassa Lluç a la romana amb enciam i olives negres Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro i patata amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	6 Crema de verdures de temporada Bacallà al curri amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Sopa vegetal de fideus Truita d'espinacs i ceba amb enciam i moniato Fruita de temporada	10 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa amb enciams variats Iogurt ecològic	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de seità amb verdures Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques Hamburguesa vegetal amb enciam i olives Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus a la cassola amb llegum Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Espaguetis integrals saltats amb verdures Lluç a la llimona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Llenties estofades Truita de bolets amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	20 Crema de porro i moniato Pizza de bolonyesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Falafels amb s.iogurt, enciam i remolatxa Iogurt ecològic	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	26 Sopa vegetal de galets Hamburguesa de llegum, enciam i pastga Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

SENSE GLUTEN



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/g) Fruita de temporada	4 Cigrons guisats Lluç a la romana (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro i patata amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Sopa de pasta (s/g) Truita d'espinacs i ceba amb enciam i moniato Fruita de temporada	10 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciams variats Iogurt ecològic	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de pollastre amb verdures Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus (s/g) a la cassola amb carn Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Espaguetis (s/g) saltats amb verdures Pollastre amb s.limona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Estofat de mongetes seques Truita de bolets amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	20 Crema de porro i moniato Pizza (s/g) de bolonyesa vegetal (s/g), enciams variats Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Iogurt ecològic	25 Verdura tricolor amb oli de porro Estofat de mongetes seques Fruita de temporada	26 Sopa de pasta (s/g) Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i pastga Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

SENSE LACTOSA



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	4 Llenties estofades amb poma i carbassa Lluç a la romana (s/al·lerg.), enciam i olives negres Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro i patata amb enciam i remolatxa Iogurt sense lactosa	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Sopa de fideus Truita d'espinacs i ceba amb enciam i moniato Fruita de temporada	10 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa (s/al·lerg.), enciams variats Iogurt sense lactosa	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de pollastre Thai Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus a la cassola amb carn Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna (s/al·lerg.) Fruita de temporada	18 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre amb s.limona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Llenties estofades Truita de bolets amb enciam i remolatxa Iogurt sense lactosa	20 Crema de porro i moniato Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.) amb enciams variats Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat (s/al·lerg.) amb enciam i remolatxa Iogurt sense lactosa	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs (s/comí) Fruita de temporada	26 Sopa de galets Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i pastga Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

ROCA since 1966

ESCOLA RIBATALLADA

SENSE PORC



NOVEMBRE

L'ofici de cuidar a través de la cuina

La nostra feina sempre ha estat alimentar. I, amb els anys, hem après a reconèixer cada vegada més tot el que això significa: cuidar, acompanyar i educar.

Darrere de cada àpat hi ha un ofici, i al cor d'aquest ofici hi ha el cuiner i la cuinera. Persones que coneixen els aliments, dominen les tècniques culinàries, treballen les receptes i posen la seva experiència i sensibilitat al servei de cada menú. La seva feina és transformar bons ingredients en plats ben elaborats, adaptats a les necessitats dels infants i capaços d'apropar-los a nous sabors i textures.

Cuinar per a una escola demana coneixement, compromís i molta cura. Perquè no es tracta només de preparar un àpat, sinó de fer-ho pensant en qui se'l menjarà i en tot allò que aquesta experiència pot aportar. Cada recepta, cada elaboració i cada aliment que arriba a taula poden esdevenir una oportunitat per descobrir, tastar i aprendre.

És així com la funció alimentària s'enriqueix amb una dimensió educativa. Al voltant de la taula, els infants construeixen hàbits, guanyen autonomia, comparteixen experiències i aprenen a conviure. I la feina de cuina, juntament amb l'acompanyament educatiu de l'Espai Migdia, contribueix a fer possible aquest aprenentatge quotidià.

Aquest curs, en què celebrem 60 anys d'ofici, mirem el camí recorregut amb orgull i continuem evolucionant al costat de les escoles. Perquè sabem que alimentar bé és molt més que servir un plat: és posar coneixement, experiència i estima al servei dels infants.

Perquè cuinar és una manera de cuidar. I, a l'Espai Migdia, cuidar també és educar.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Festa	3 Coliflor i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	4 Llenties estofades amb poma i carbassa Lluç a la romana amb enciam i olives negres Fruita de temporada	5 Arròs integral tres delícies de verdures Truita de porro i patata amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	6 Crema de verdures de temporada Pollastre al curri amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
9 Sopa de fideus Truita d'espinacs i ceba amb enciam i moniato Fruita de temporada	10 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa amb enciams variats Iogurt ecològic	11 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de pollastre Thai Fruita de temporada	12 Bledes, pastanaga i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	13 Estofat de mongetes seques Hamburguesa vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
16 Trinxat de col amb oli d'alls Fideus a la cassola amb llegum Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet i toc de remolatxa Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Espaguetis integrals saltats amb verdures Pollastre amb s.limona amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Llenties estofades Truita de bolets amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	20 Crema de porro i moniato Pizza de bolonyesa vegetal amb enciams variats Fruita de temporada
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet i alfàbrega Truita paisana amb enciam i olives Fruita de temporada	24 Crema de pastanaga Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa Iogurt ecològic	25 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	26 Sopa de galets Hamburguesa de vedella a la planxa, enciam i pastga Fruita de temporada	27 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
30 Crema de carbassa i moniato Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada				

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622