

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Salmorejo</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de galets</p> <p>Truita de bolets i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'alls</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Llenguadina andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i patata i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27 Macarrons saltats amb verdures de temporada</p> <p>Lluç al forn i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'alls</p> <p>Lasanya de verdures i llenties</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita d'espínacs i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Gaspaxo</p> <p>Botifarra planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Salmorejo</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de galets</p> <p>Truita de bolets i amanida del temps</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'alls</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Llenguadina andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb amanida del temps (s/salsa de iogurt)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i patata i amanida del temps</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>
	<p>27 Macarrons saltats amb verdures de temporada</p> <p>Lluç al forn i amanida del temps</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'alls</p> <p>Lasanya de verdures i llenties</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita d'espínacs i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Gaspaxo</p> <p>Botifarra planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>14 Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Pit de gall dindi al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>15 Salmorejo</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>16 Amanida de galets</p> <p>Truita de bolets i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'alls</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>21 Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Llom arrebossat i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>22 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>24 Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i patata i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27 Macarrons saltats amb verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'alls</p> <p>Lasanya de verdures i llenties (s/nou moscada)</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>29 Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita d'espínacs i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>30 Gaspaxo</p> <p>Botifarra planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p>	<p>13 Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre al forn amb pastanaga bullida</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	<p>14 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	<p>15 Crema de pastanaga</p> <p>Arròs blanc bullit amb oli</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	<p>16 Espaguetis (pasta refinada) amb oli d'oliva</p> <p>Truita a la francesa amb carbassó pelat al forn</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Crema de carbassó</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb patata al caliu</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>20 Patata bullida amb oli d'all</p> <p>Bistec de vedella planxa amb arròs blanc</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	<p>21 Arròs blanc amb carbassó i pastanaga</p> <p>Llenguadina al forn amb patata al caliu</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	<p>22 Macarrons (pasta refinada) amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre al forn amb pastanaga bullida</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	<p>23 Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Bacallà planxa</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	<p>24 Patata amb pastanaga bullida</p> <p>Truita a la francesa amb carbassó pelat al forn</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27 Espirals (pasta refinada) amb oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Patata saltada amb oli d'all</p> <p>Bistec de vedella planxa amb pastanaga bullida</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	<p>29 Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Truita a la francesa amb carbassó pelat al forn</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	<p>30 Crema de carbassa</p> <p>Pollastre planxa amb arròs blanc</p> <p>Pera-plàtan màdur o poma ratllada o al forn</p>	

Junts farem camí.
Bon curs per a tots i totes!!



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Salmorejo</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de galets</p> <p>Bacallà planxa i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'all</p> <p>Bacallà planxa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Llenguadina andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre planxa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27 Macarrons saltats amb verdures de temporada</p> <p>Lluç al forn i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'all</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs integral</p> <p>Bacallà planxa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Gaspaxo</p> <p>Botifarra planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Salmorejo</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de galets</p> <p>Truita de bolets i amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'alls</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Llenguadina andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb amanida del temps (s/salsa de iogurt)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i patata i amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p>27 Macarrons saltats amb verdures de temporada</p> <p>Lluç al forn i amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'alls</p> <p>Lasanya de verdures i llenties</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita d'espínacs i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Gaspaxo</p> <p>Botifarra planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Lluç al forn (s/g) sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de galets (s/g)</p> <p>Truita de bolets i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de cigrons (s/g) amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'alls</p> <p>Llenties (s/g) estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Llenguadina andalusa (s/g) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/g) amb salsa de iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de cigrons (s/g) amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i patata i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27 Macarrons (s/g) saltats amb verdures de temporada</p> <p>Lluç al forn (s/g) i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'alls</p> <p>Lasanya (s/g) de verdures i llenties (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita d'espínacs i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Gaspaxo (s/al·lèrg.)</p> <p>Botifarra planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Amanida d'hortalisses i llegum</p> <p>Arròs integral amb s.tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata)</p> <p>Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Salmorejo</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de galets</p> <p>Truita de bolets i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'alls</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Amanida d'hortalisses i llegum</p> <p>Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i patata i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27 Amanida del temps</p> <p>Macarrons saltats amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'alls</p> <p>Lasanya de verdures i llenties</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita d'espínacs i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Gaspaxo</p> <p>Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Amanida d'hortalisses i llegum</p> <p>Arròs integral amb s.tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Salmorejo</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de galets</p> <p>Truita de bolets i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'alls</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Llenguadina andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i patata i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27 Macarrons saltats amb verdures de temporada</p> <p>Lluç al forn i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'alls</p> <p>Lasanya de verdures i llenties</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita d'espínacs i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Gaspaxo</p> <p>Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Salmorejo</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de galets</p> <p>Truita de bolets i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'alls</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Llenguadina andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Truita de carbassó i patata i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27 Macarrons saltats amb verdures de temporada</p> <p>Lluç al forn i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'alls</p> <p>Lasanya de verdures i llenties</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita d'espínacs i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Gaspaxo</p> <p>Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Amanida d'hortalisses i llegum</p> <p>Arròs integral amb s.tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata)</p> <p>Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Salmorejo</p> <p>Paella d'arròs integral i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida del temps</p> <p>Pasta integral, tomàquet xerri i alfàbrega</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Trinxat de bleida i patata amb oli d'alls</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Amanida d'hortalisses i llegum</p> <p>Arròs integral amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Crema de porro i nap</p> <p>Paella de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida verda amb vinagreta</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>
	<p>27 Amanida del temps</p> <p>Macarrons saltats amb verdures</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>	<p>28 Coliflor i patata saltada amb oli d'alls</p> <p>Lasanya de verdures i llenties</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'hortalisses i llegum</p> <p>Arròs integral amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Gaspatxo</p> <p>Mongetes seques del ganxet estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem contents de retrobar-nos Encarem el curs posant la mirada en els infants i joves de l'escola, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge seguim treballant considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Falafels amb ceba i tomàquet amanits logurt amb ametlles</p>	<p>14 Minestra de verdures amb patata Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Meló</p>	<p>15 Espirals saltats amb tomàquets xerri i alfàbrega Calamarsets saltats amb ceba Préssec</p>	<p>16 Espinacs amb panses i pinyons Quinoa amb verdures i tofu marinat Figues</p>	<p>17 Espàrrecs verds a la graella amb romesco Conill al forn amb herbes provençals i amanida Pera</p>
	<p>20 Sopa de ceba Ous durs amb pisto i amanida variada logurt amb daus de fruita fresca</p>	<p>21 Gaspatxo Fideus al wok amb verdures, daus de seità i salsa de soja Prunes</p>	<p>22 Escalivada de verdures Sardines al forn amb mongetes saltades Plàtan</p>	<p>23 Bròquil i coliflor al forn Gall dindi al forn amb ceba i tomàquet Poma</p>	<p>24 Crema de xampinyons i ametlles Cuscús saltat amb ceba, pebrots de colors i pastanaga Nectarina</p>
	<p>27 Amanida d'enciam, cogombre, préssec i nous Pizzeta de formatge, ceba i olives negres al forn Macedònia natural</p>	<p>28 Crema de pastanaga amb rostes Aletes de pollastre al forn amb cogombre i blat de moro Plàtan</p>	<p>29 Bledes i pastanaga amb oli d'all Pasta integral amb bolonyesa vegetal de soja texturitzada Meló</p>	<p>30 Hummus de llegum amb bastonets d'hortalisses Filet de sorell a la graella amb enciams variats Quallada</p>	



Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat. En aquest sentit:

- Tota la pasta, menys la pasta petita de sopa, és integral. Sempre oferim la possibilitat d'escollir pa integral.
- Oferim combinacions amb menys aportació de proteïna animal.
- Les combinacions quan tenim llegum de primer plat sempre són amb peix, ou o carn blanca de segon.
- Seguim les freqüències recomanades en relació al consum de carn vermella.

Durant el mes de setembre oferim un menú d'adaptació.

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucres



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats