

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
		13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada
		20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat	
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Crema de cogombre Gall dindi arrebossat amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	2 Amanida de pasta Bacallà a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	3 Gaspaxo amb rostes Hummus de lleties amb hortalisses crues logurt natural
	6 Festa	7 Bledes amb patata bullida Pollastre a la llimona amb enciam i raves logurt natural	8 Graellada de verdures de temporada Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Quinoa amb verdures Truita d'albergínia amb tomàquet i alfàbrega Fruita de temporada	10 Amanida de l'hort Mongeta seca saltada amb all i julivert Fruita de temporada
	13 Amanida grega Carn rostida amb patates fregides Fruita de temporada	14 Minestra de verdures amb pèsols Ous durs al forn amb samfaina Fruita de temporada	15 Crema freda d'espàrrecs Albergínia farcida amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	16 Cuscús saltat amb verdures Sardines al forn amb enciam i cogombre logurt natural	17 Arròs al curri amb alls tendres Hamburguesa de llegum amb enciam de tres colors Fruita de temporada
	20 Crema de verdures amb crostons de pa Daus de tofu marinats amb sèsam i amanida logurt natural	21 Puré de patata Vedella a la planxa amb saltat de bolets Fruita de temporada	22 Bròquil gratinat Salmó al forn amb amanida del temps Macedònia de fruites de temporada		
			Bon Estiu		



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La salut es crea en el context de la vida quotidiana

Pensem fermament que la salut de les persones es crea en el context de la vida quotidiana.

Quan el Francesc Roca, allà per l'octubre de 1966, va començar a dissenyar els menús per a infants i joves de les escoles i per als equips de mestres i personal de gestió que es quedaven a dinar, es va centrar en el que pensava que més els podia agradar.

Hem continuat amb aquesta tradició incorporant tot el coneixement que la ciència ha aportat en **l'àmbit alimentari, de salut i de sostenibilitat** al llarg de les últimes dècades així com els canvis i novetats que publica, cíclicament, l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Enguany la Guia passa a ser ja una Guia per a **famílies i escoles**.

El menú que presentem parteix del menú per a infants i joves i es completa amb una opció d'amanida d'entrant, una alternativa de primer que acostuma a ser verdura, un segon de planxa i unes postres consistents en fruita variada i iogurt.

Festa

6

7

1

Arròs integral amb porro, api i pastanaga

Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga
iogurt ecològic

2

Empedrat de mongetes

Truita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

3

Verdura de temporada segons productors

Pizza de vedella i formatge
Fruita de temporada

13

Mongeta tendra i patata bullida

Llenties amb arròs integral i verdures
Fruita de temporada

14

Macarrons amb salsa de verdures

Maire a l'andalusa i amanida del temps
iogurt d'ovella

15

Amanida d'arròs

Botifarra a la planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

16

Hummus de cigrò amb torrades

Truita de carbassó i ceba amb enciam
Fruita de temporada

17

Amanida russa amb maionesa casolana

Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit
Fruita de temporada

20

Arròs tres delícies

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all
Fruita de temporada

21

Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Truita paisana amb amanida del temps
Fruita de temporada

22

FI DE CURS

Espaguetis napolitana amb formatge

Pollastre al forn amb patates xips
Gelats

Bon Estiu

Sostenibilitat

Aquesta programació es pot veure alterada per evitar malbarataments

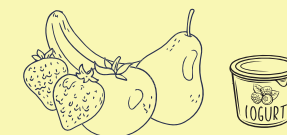
Pa blanc i pa integral

Guarnicions



Amanida variada i una altra guarnició

Fruita variada i iogurt



www.froca.cat

Registres sanitaris 26.02660/B
i 26.04609/CAT

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra, per cuinar, fregir i amanir i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. Sempre podeu demanar pit de gall dindi, filet de lluç o bistec de vedella a la planxa.

Que vagi de gust!

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata (ou ben cuit) amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'alls (ou ben cuit) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita (ou ben cuit) de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa (s/maionesa) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana (ou ben cuit) amb amanida Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt natural (SOJASUN)	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella (s/formatge) Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt natural (SOJASUN)	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana (s/formatge) Pollastre al forn amb patates xips logurt natural (SOJASUN)		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga (s/sèsam) logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat (s/al·lèrg.)		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt sense lactosa	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella (s/formatge) Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all (s/beixamel) amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt sense lactosa	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt sense lactosa	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana (s/formatge) Pollastre al forn amb patates xips logurt sense lactosa		
			Bon Estiu		



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Un curs més, treballant plegats!! El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic s/sucre	2 Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral (s/g) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat (s/g) amb pastanaga i sèsam (s/g) logurt ecològic s/sucre	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus (s/g) amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties (s/g) amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons (s/g) amb salsa de verdures Maire a l'andalusa (s/g) i amanida del temps logurt ecològic s/sucre	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	16 Hummus de cigró (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana (s/g) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/g) napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips logurt ecològic s/sucre		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Amanida de llegum Arròs integral amb porro, api i pastanaga iogurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Hamburguesa vegetal amb pastanaga i sèsam iogurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Amanida de llegum Macarrons amb salsa de verdures iogurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa (s/tonyina) i maionesa Falafels amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Seità al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Hamburguesa vegetal amb patates xips Gelats		

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Lluç arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Bacallà a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Falafels amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Hamburguesa vegetal amb patates xips Gelat		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt sense lactosa	2 Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella (s/formatge) Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'allis (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espivals (s/g-soja) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat (s/g) amb pastanaga i sèsam (s/g) logurt sense lactosa	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus (s/g-soja) amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties (s/g) amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons (s/g-soja) amb salsa de verdures Maire a l'andalusa (s/g) i amanida del temps logurt sense lactosa	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	16 Hummus de cigró (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana (s/g) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/g-soja) napolitana (s/formatge) Pollastre al forn amb patates xips logurt sense lactosa		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'allis (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espivals (s/g) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat (s/g) amb pastanaga i sèsam (s/g) logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus (s/g) amb verdures i sèpia Fruita de temporada
		13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties (s/g) amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons (s/g) amb salsa de verdures Maire a l'andalusa (s/g) i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	16 Hummus de cigró (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada
		20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/g) napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat (s/al·lèrg.)	

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Bacallà al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Bacallà a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Bacallà al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Bacallà a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb enciam i orenga (s/tom.) logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes (s/tom.) Trita de patata i ceba amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella (s/tom.) i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb oli i orenga Remenat d'all tendres amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	8 Amanida d'espicals (s/tom.) Cigrons estofats (s/tom.) amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia (s/tom.) Fruita de temporada
		13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures (s/tom.) Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures (s/tom.) Maire a l'andalusa i amanida (s/tom.) logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs (s/tom.) Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Trita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada
		20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga (s/tom.) Trita paisana amb amanida (s/tom.) Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis oli i orenga amb formatge Pollastre al forn (s/tom.) amb patates xips Gelat	
			Bon Estiu		