



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!!!!			1Arròs integral amb carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
Festa	6	7Llenties estofades amb poma i carbassa Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Fruita de temporada	10Gaspatxo amb rostes Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt ecològic
	13Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb cruditès Fruita de temporada	14Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15Hummus de mongetes amb torrades Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	17Amanida de l'hort / Verdura tricolor(I3-1R) Canelons a la barcelonina Fruita de temporada
	20Amanida de llenties Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada	22FI DE CURSEspaguetis italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides Gelāt		
			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 Espaguetis integrals amb xerrí i alfàbrega Conill al forn amb herbes provençals i amanida Fruita de temporada	2 Arròs integral amb pèsols Calamarsets a la planxa amb tomàquet i orenga Fruita de temporada	3 Minestra de verdures amb patata Llom a la planxa amb pastanaga ratllada logurt ecològic
	6 Festa	7 Fussilli al pesto Gall dindi al forn amb ceba i tomàquet Fruita de temporada	8 Bròquil amb patata bullida Truita amb samfaina i amanida del temps logurt ecològic	9 Crema de llegum Cuscús saltat amb ceba, pebrots i pastanaga Fruita de temporada	10 Graellada de verdures de temporada Pizza de formatge, ceba i xampinyons Fruita de temporada
	13 Amanida d'arròs integral Salmó a la planxa amb daus de tomàquet logurt ecològic	14 Torrada d'escalivada Daus de pollastre marinat amb enciams variats Fruita de temporada	15 Verdura de temporada bullida Botifarra de pagès al forn amb patates Fruita de temporada	16 Amanida de pasta Truita d'albergínia amb pastanaga ratllada Fruita de temporada	17 Crema de meló Bacallà a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	20 Patates amb hortalisses del temps Hamburguesa vegetal amb enciam i pipes Fruita de temporada	21 Arròs al curri Maira a l'andalusa amb xampinyons i pebrot verd logurt ecològic	22 Amanida grega Ous a la planxa amb daus de verdures Fruita de temporada		
			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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Truita de patata (ou ben cuit) amb amanida logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Remenat d'all (ou ben cuit) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostes Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt ecològic
		13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus de mongetes amb torrades Truita (ou ben cuit) amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Truita de carbassó (ou ben cuit) i amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espinacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides 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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Llom a la planxa amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada (s/ou) de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets (s/ou) Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostos (s/al·lèrg.) Pollastre arrebossat (s/ou) i amanida del temps logurt ecològic
	13 Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus amb torrades (s/al·lèrg.) Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	17 Amanida de l'hort / Verdura tricolor(I3-1R) Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Lluç a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espinacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/ou) italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides 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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Llom a la planxa amb amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada (s/ou) de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets (s/ou) Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostes (s/al·lèrg.) Falafels i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)
		13 Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	15 Hummus amb torrades (s/al·lèrg.) Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Lluç a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/ou) italiana Llenguadina amb herbes provençals i patates fregides logurt natural (SOJASUN)		
			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!!!!

6
Festa

13
Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada
Hamburguesa de cigrons amb crudités
Fruita de temporada

20
Amanida de llenties
Lluç a la planxa amb amanida del temps
Fruita de temporada

7
Llenties estofades amb poma i carbassa
Gall dindi a la planxa amb amanida del temps
Fruita de temporada

14
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenguadina andalusa i amanida del temps
logurt natural (SOJASUN)

21
Saltat de cigrons amb verdures
Arancinis d'espínacs i amanida del temps
Fruita de temporada

1
Arròs integral amb carbassó, api i pastanaga
Llenguadina al forn i amanida del temps
Fruita de temporada

8
Amanida de galets (s/ou)
Cigrons estofats amb toc de comí
Fruita de temporada

15
Hummus amb torrades (s/al·lèrg.)
Gall dindi a la planxa amb amanida del temps
Fruita de temporada

22 **FI DE CURS**
Espaguetis (s/ou) italiana
Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides
logurt natural (SOJASUN)

2
Empedrat de mongetes
Llom a la planxa amb amanida del temps
logurt natural (SOJASUN)

9
Arròs integral saltat amb bolets
Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls
Fruita de temporada

16
Crema de carbassó
Llenties amb arròs integral i toc de romaní
Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R)
Fideuada (s/ou) de verdures i llegum
Fruita de temporada

10
Gaspaxo amb rostos (s/al·lèrg.)
Pollastre arrebossat (s/ou) i amanida del temps
logurt natural (SOJASUN)

17
Amanida de l'hort / Verdura tricolor(I3-1R)
Pollastre al forn amb patata al caliu
Fruita de temporada

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 carbassó, api i pastanaga Llom a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Gall dindi al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostes Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt ecològic
		13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall indi a la planxa i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus de mongetes amb torrades Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides 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 carbassó, api i pastanaga Llom a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Gall dindi al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostes Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt ecològic
		13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall indi a la planxa i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus de mongetes amb torrades Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides 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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostos (s/al·lèrg.) Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt ecològic
		13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides 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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Amanida de patata Truita de ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada (s/lleg.) de verdures i peix Fruita de temporada
	6 Festa	7 Patates estofades amb poma i carbassa Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets (s/lleg.) Gall dindi planxa amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostos (s/al·lèrg.) Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt ecològic
	13 Cuscús (s/llegum) amb verdures de temporada Lluç la planxa amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15 Patates amb verdures de temporada Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Gall dindi planxa amb arròs integral i romaní Fruita de temporada	17 Amanida de l'hort / Verdura tricolor(I3-1R) Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada
	20 Amanida de patata Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de verdures (s/llegum) Llom a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/lleg) italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides logurt ecològic		
			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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida (s/pell) Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	2 Empedrat de mongetes (tom.s/pell) Trita de patata i ceba amb amanida (s/pell) logurt ecològic	3 Amanida de l'hort (s/pell)/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma (s/pell) i carbassa Remenat d'alls tendres amb amanida (s/pell) Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	8 Amanida de galets (tom.s/pell) Cigrans estofats amb toc de comí Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	10 Gaspaxo (tom.s/pell) amb rostos (s/al·lèrg.) Pollastre arrebossat i amanida (s/pell) logurt ecològic
	13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités (s/pell) Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida (s/pell) logurt ecològic	15 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Trita paisana amb amanida (s/pell) Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	17 Amanida de l'hort (tom.s/pell)/ Verdura tricolor(I3-1R) Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)
	20 Amanida de llenties (tom.s/pell) Trita de carbassó i ceba amb amanida (s/pell) Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espinacs i amanida (s/pell) Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides logurt ecològic		
			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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	2 Empedrat de mongetes Llom a la planxa amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada (s/ou) de verdures i llegum Fruita de temporada (no préssec)
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	8 Amanida de galets (s/ou) Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada (no préssec)	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada (no préssec)	10 Gaspaxo amb rostes (s/al·lèrg.) Pollastre arrebossat (s/ou) i amanida del temps logurt ecològic
		13 Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada (no préssec)	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada (no préssec)
	20 Amanida de llenties Lluç a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	22 FI DE CURS Espaguetis (s/ou) italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides 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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	2 Empedrat de mongetes (tom.s/pell) Trita de patata (ou ben cuit) amb amanida (s/pell) logurt ecològic	3 Amanida de l'hort (tom.s/pell)/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita permesa pelada (no préssec)
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma (s/pell) i carbassa Remenat d'alls (ou ben cuit) amb amanida Fruita permesa pelada (no préssec)	8 Amanida de galets (tom.s/pell) Cigrons estofats amb toc de comí Fruita permesa pelada (no préssec)	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita permesa pelada (no préssec)	10 Gaspaxo (tom.s/pell) amb rostos Pollastre arrebossat i amanida (s/pell) logurt ecològic
	13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida (s/pell) logurt ecològic	15 Hummus de mongetes amb torrades Trita (ou ben cuit) amb amanida (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita permesa pelada (no préssec)	17 Amanida de l'hort (tom.s/pell) / Verdura tricolor(I3-1R) Canelons a la barcelonina Fruita permesa pelada (no préssec)
	20 Amanida de llenties (tom.s/pell) Trita de carbassó (ou ben cuit) i amanida (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espínacs i amanida (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides logurt ecològic		
			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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba (al forn) amb amanida logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostes Pollastre (s/pell) a la planxa i amanida del temps logurt ecològic
		13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a la planxa i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus de mongetes amb torrades Truita paisana (al forn) amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Truita de carbassó (al forn) amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Amanida d'hortalisses de temporada Saltat de cigrons amb verdures Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Pollastre (s/pell) amb herbes provençals i patata al caliu logurt ecològic		

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet

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 Pasta integral amb carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	2 Amanida de patata Truita de ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada integral (s/lleg.) de verdures i peix Fruita (no poma, no plàtan)
	6 Festa	7 Patates estofades amb carbassa (s/poma) Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	8 Amanida de galets (s/lleg.) Gall dindi planxa amb toc de comí Fruita (no poma, no plàtan)	9 Pasta integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Fruita (no poma, no plàtan)	10 Gaspaxo amb rostos (s/al·lèrg.) Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt ecològic
	13 Cuscús amb verdures de temporada Lluç la planxa amb crudités Fruita (no poma, no plàtan)	14 Pasta integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15 Patates amb verdures de temporada Truita paisana amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	16 Crema de carbassó Gall dindi planxa amb arròs integral i romaní Fruita (no poma, no plàtan)	17 Amanida de l'hort / Verdura tricolor(I3-1R) Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita (no poma, no plàtan)
	20 Amanida de patata Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	21 Saltat de verdures (s/llegum) Llom a la planxa i amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides logurt ecològic		
			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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada (s/g) de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties (s/g) amb poma i carbassa Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets (s/g) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Fruita de temporada	10 Gaspaxo (s/g) amb rostos (s/g) Pollastre arrebossat (s/g) i amanida logurt ecològic
	13 Pasta (s/g) amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons (s/g) amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/g) i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus (s/g) amb torrades (s/g) Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties (s/g) amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	17 Amanida de l'hort / Verdura tricolor (I3-1R) Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties (s/g) Truita de carbassó i ceba amb amanida Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons (s/g) amb verdures Arancinis (s/g) d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/g) italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides Gelat (s/g)		

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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada (s/g) de verdures i llegum (no lleties) Fruita de temporada
	6 Festa	7 Patates estofades amb poma i carbassa Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets (s/g) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	10 Gaspaxo (s/g) amb rostes (s/g) Pollastre arrebossat (s/g) i amanida logurt ecològic
	13 Pasta (s/g) amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons (s/g) amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/g) i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus (s/g) amb torrades (s/g) Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Gall dindi planxa arròs integral i romaní Fruita de temporada	17 Amanida de l'hort / Verdura tricolor (I3-1R) Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada
	20 Amanida de patata Truita de carbassó i ceba amb amanida Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons (s/g) amb verdures Arancinis (s/g) d'espinacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/g) italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides Gelat (s/g)		
			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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt sense lactosa	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostos (s/al·lèrg.) Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt sense lactosa
	13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt sense lactosa	15 Hummus amb torrades (s/al·lèrg.) Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	17 Amanida de l'hort / Verdura tricolor(I3-1R) Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espinacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis italiana (s/formatge) Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides 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 carbassó Llenguadina al forn i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	2 Patates amb oli i orenga Truita francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	3 Amanida tolerada/ Verdura permesa Lluc a la planxa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
	6 Festa	7 Patates estofades verdures permeses Remenat d'ou amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	8 Galets amb oli i alfàbrega Gall dindi planxa amb toc de comí Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	9 Arròs integral saltat amb bolets (s/ceba) Lluç al forn sobre llit de carbassó (s/ceba) Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	10 Crema de verdures tolerades Pollastre arrebossat i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
	13 Cuscús (s/llegum) amb verdures permeses Lluç la planxa amb crudités tolerats Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	14 Arròs integral amb oli i orenga Llenguadina andalusa i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	15 Patates amb verdures tolerades Truita francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	16 Crema de carbassó (s/ceba) Gall dindi planxa amb arròs integral i romaní Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	17 Amanida tolerada/ Verdura permesa Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
	20 Patates amb oli i orenga Truita de carbassó (s/ceba) amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	21 Saltat de verdures permeses Llom a la planxa i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	22 FI DE CURS Espaguetis (s/lleg) oli i alfàbrega Pollastre rostit i patates fregides Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina		
			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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
Festa	6	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Fruita de temporada	10 Gaspatxo amb rostes Falafels i amanida del temps logurt ecològic
	13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus de mongetes amb torrades Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	17 Amanida de l'hort / Verdura tricolor(I3-1R) Lluç al forn amb patata al caliu Fruita de temporada
	20 Amanida de lleties Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Llenguadina amb herbes provençals i patates fregides Gelât		
			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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostos Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt ecològic
		13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15 Hummus de mongetes amb torrades Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Arancinis d'espinacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides 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 carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt sense lactosa	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada (s/g) de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties (s/g) amb poma i carbassa Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets (s/g) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	10 Gaspaxo (s/g) amb rostes (s/al·lèrg.) Pollastre arrebossat (s/g) i amanida logurt sense lactosa
		13 Pasta (s/g) amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons (s/g) amb crudités Fruita de temporada	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/g) i amanida del temps logurt sense lactosa	15 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Llenties (s/g) amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties (s/g) Truita de carbassó i ceba amb amanida Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons (s/g) amb verdures Arancinis (s/g) d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/g) italiana Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides logurt sense lactosa		
Bon Estiu					

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.

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



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats