

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'allis 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'allis 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 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) Canelons a la barcelonina 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 Truita de patata i ceba amb amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	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'allis 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'allis Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostos (s/al·lèrg.) Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)
		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 natural (SOJASUN)	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
	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 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 bullit aromatitzat Llenguadina a la planxa Compota de poma, plàtan madur o pera madura	2 Patata bullida amb oli Truita francesa logurt ecològic	3 Pasta refinada bullida aromatitzada Llom a la planxa Compota de poma, plàtan madur o pera madura
	6 Festa	7 Patata bullida amb oli Truita francesa Compota de poma, plàtan madur o pera madura	8 Pasta refinada bullida aromatitzada Gall dindi a la planxa Compota de poma, plàtan madur o pera madura	9 Arròs bullit aromatitzat Lluç a la planxa Compota de poma, plàtan madur o pera madura	10 Crema de pastanaga Pollastre a la planxa logurt ecològic
		13 Pasta refinada bullida aromatitzada Lluç a la planxa Compota de poma, plàtan madur o pera madura	14 Arròs bullit aromatitzat Llenguadina a la planxa logurt ecològic	15 Patata bullida amb oli Truita francesa Compota de poma, plàtan madur o pera madura	16 Crema de pastanaga Gall dindi a la planxa Compota de poma, plàtan madur o pera madura
		17 Patata bullida i pastanaga Pollastre a la planxa Compota de poma, plàtan madur o pera madura			
	20 Patata bullida amb oli Truita francesa Compota de poma, plàtan madur o pera madura	21 Arròs bullit aromatitzat Llom a la planxa Compota de poma, plàtan madur o pera madura	22 FI DE CURS Pasta refinada bullida aromatitzada Pollastre a la planxa 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 Gall dindi a la planxa amb amanida del temps logurt ecològic	3 Verdura de temporada Llom a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	6 Festa	7 Llenties estofades amb poma i carbassa Peix a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida de galets 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'all Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostes Pollastre arrebossat i amanida del temps logurt ecològic
	13 Cuscús amb verdures de temporada Lluç a la planxa 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 Llom a la planxa amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Gall dindi amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	17 Amanida de l'hort / Verdura tricolor(I3-1R) Canelons a la barcelonina Fruita de temporada
	20 Amanida de llenties Llenguadina al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Saltat de cigrons amb verdures Llom a la planxa 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 natural (SOJASUN)	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 natural (SOJASUN)
	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 natural (SOJASUN)	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 Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides 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 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 (s/g) 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 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 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 (180g arròs-4R) carbassó, api i pastanaga Llenguadina al forn i amanida del temps Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	2 Empedrat de mongetes (150gr. Mong.-3R) Truita patata (30gr.pat.freg.-1R) i amanida Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	3 Verdura de temporada (50g patata-1R) Fideuada (67,5g fideus-1,5R) amb llegum (50g-1R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (20gr-1R)
	6 Festa	7 Llenties (200g-4R) estofades Remenat d'allis tendres amb amanida del temps Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	8 Amanida de galets (45gr.pasta-1R) Cigrons estofats (150gr. llegum-3R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	9 Arròs (180g arròs-4R) saltat amb bolets Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'allis Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	10 Gaspatxo amb rostos -PA (30gr-1,5R) Pollastre arr. (8gr. farina-0,5R) i pat. caliu (100gr.-2R) Fruita de temporada (2R - veure nota*)
	13 Cuscús (112,5gr.pasta-2,5R) amb verdures Hamburguesa de cigrons (90g unitat - 1,5R) amb crudités Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	14 Arròs (112,5 g arròs-2,5R) amb s.tomàquet Llenguadina andalusa (8gr. farina-0,5R) i amanida Fruita de temporada (2R - veure nota*) PA (20gr-1R)	15 Hummus mongetes (150gr-3R) amb torrades (20gr-1R) Truita paisana (30gr.pat.freg.-1R) i amanida Fruita de temporada (1R - veure nota*)	16 Crema de carbassó (50g patata-1R) Llenties (100gr. llegum-2R) amb arròs (45 gr.-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	17 Verdura de temporada (100g patata-2R) Canelons (4 unitats-2R) a la barcelonina Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)
	20 Amanida de llenties (150gr llegum-3R) Truita carbassó (30gr.pat.freg.-1R) i amanida Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	21 Saltat de cigrons (50gr. cigrons-1R) Arancinis (3 unitats-3R) amb daus de verdures Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	22 FI DE CURS Espaguetis italiana (135gr. Pasta-3R) Pollastre rostit i patates (30gr.pat.freg.-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)		
Bon Estiu					
Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. Es considera 1 ració HC sense pell: 100g de poma, préssec, taronja, i pinya, 75g de kiwi, nectarina, pera, i prunes, 50g de raïm i plàtan. Totes les racions d'HC són en cuït.					

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 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'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 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 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 Llenguadina amb herbes provençals i patates fregides Gelat		
			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'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 Gaspatxo 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 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 a la planxa 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'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 Falafels al forn i amanida del temps Fruita de temporada	2 Amanida d'hortalisses Saltat de mongetes amb verdures logurt natural (SOJASUN)	3 Amanida de l'hort/ Verdura de temporada (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Festa	7 Amanida del temps Llenties estofades amb poma i carbassa Fruita de temporada	8 Amanida de galets Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Arròs integral saltat amb bolets Hamburguesa vegetal amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	10 Gaspaxo amb rostes Falafels i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)
	13 Cuscús amb verdures de temporada Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	14 Amanida de llenties Arròs integral amb salsa de tomàquet logurt natural (SOJASUN)	15 Hummus de mongetes amb torrades Tofu 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) Seità al forn amb patata al caliu Fruita de temporada
	20 Amanida del temps Llenties estofades amb verdures 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 Hamburguesa vegetal i patates fregides logurt natural (SOJASUN)		
			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