

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	2 Crema de verdures del temps Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps logurt ecològic
	5 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere al forn i amanida del temps Fruita de temporada	6 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic	9 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	20 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Pollastre arrebossat amb xips Gelat	
Bon Estiu					



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 Guacamole amb crudités Remenat d'ou i porro amb pa de cereals Fruita de temporada	2 Arròs saltat amb xampinyons i carbassó Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada
	5 Crema freda de verdures Truita d'albergínia amb enciam i olives Fruita de temporada	6 Amanida de llegum Albergínies farcides de verdures Fruita de temporada	7 Amanida de pasta Sardines a la planxa amb all i julivert logurt natural	8 Amanida de patata Broquetes de pollastre al forn Fruita de temporada	9 Vichysoisse Pizza de pernil i formatge Fruita de temporada
	12 Amanida d'estiu Llom a la planxa amb tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	13 Minestra de verdures Truita de patata amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Gaspaxo amb rostes de pa Pollastre a la llimona amb arròs integral Fruita de temporada	15 Amanida de l'hort amb mozzarella i alfàberga Peix al forn amb verdures del temps logurt natural	16 Verdures escalivades Espaguetis de carbassó amb formatge feta Fruita de temporada
	19 Salmorejo amb crostons de pa Peix del dia amb ceba al forn Fruita de temporada	20 Amanida russa Gall dindi al forn amb amanida del temps logurt natural	21 Amanida d'hortalisses de temporada Mongeta blanca saltejada amb all i julivert Fruita de temporada	22 Verdures a la planxa amb salsa romesco Truita a la francesa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	
	Bon Estiu				



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia.				1 Amanida d'arròs integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada (no mango)	2 Crema de verdures de temporada Pollastre a la planxa amb amanida del temps logurt ecològic
	5 Arròs amb salsa de tomàquet Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	6 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada (no mango)	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Truita a la francesa amb arròs integral Fruita de temporada (no mango)	8 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic	9 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada (no mango)
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada (no mango)	13 Amanida de lleties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada (no mango)	14 Espirals saltades amb verdures Gall dindi al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Crema de verdures de temporada Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)
Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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!!!!	19 Amanida de patata amb vinagreta Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada (no mango)	20 Arròs tres delícies de verdures Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Pollastre arrebossat amb xips logurt ecològic	
	Bon Estiu				



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia.				1 Amanida d'arròs integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada (no mango)	2 Crema de verdures de temporada Pollastre a la planxa amb amanida del temps logurt ecològic
	5 Arròs amb salsa de tomàquet Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	6 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada (no mango)	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Truita a la francesa amb arròs integral Fruita de temporada (no mango)	8 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic	9 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada (no mango)
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada (no mango)	13 Amanida de lleties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada (no mango)	14 Espirals saltades amb verdures Gall dindi al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Crema de verdures de temporada Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)
Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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!!!!	19 Amanida de patata amb vinagreta Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada (no mango)	20 Arròs tres delícies de verdures Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada (no mango)	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Pollastre arrebossat amb xips logurt ecològic	
	Bon Estiu				

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 Llom a la planxa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	2 Crema de pastanaga Pollastre a la planxa logurt ecològic
	5 Arròs bullit aromatitzat Gall de St. Pere al forn Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	6 Crema de pastanaga Llom a la planxa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	7 Patata bullida i pastanaga Maires a la planxa amb arròs blanc Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	8 Pasta refinada bullida aromatitzada Truita a la francesa logurt ecològic	9 Patata bullida amb oli Pollastre a la planxa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn
	12 Patata bullida i pastanaga Llom a la planxa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	13 Patata bullida amb oli Pollastre a la planxa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	14 Pasta refinada bullida aromatitzada Lluç al forn logurt ecològic	15 Crema de pastanaga Gall dindi a la planxa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	16 Arròs bullit aromatitzat Truita a la francesa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn
	19 Patata bullida amb oli Llom a la planxa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	20 Arròs bullit aromatitzat Lluç a la planxa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	21 Crema de pastanaga Truita a la francesa Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	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> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	2 Crema de verdures de temporada Pollastre a la planxa amb amanida del temps logurt ecològic
	5 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere al forn i amanida del temps Fruita de temporada	6 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Maires a la planxa amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic	9 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada	13 Amanida de lleties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Crema de verdures de temporada Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	20 Arròs tres delícies de verdures Lluç a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Pollastre arrebossat amb xips Gelat	
Bon Estiu					



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral (90g arròs-2R) Estofat de porc amb verdures (75g patata-1,5R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (20gr-1R)	2 Crema de verdures (75g patata-1,5R) Pizza (60g massa-3R) bolonyesa vegetal amb amanida logurt ecològic (1unitat-0,5R) - Fruita (1R)
	5 Arròs (135g arròs-3R) amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere al forn i amanida del temps Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	6 Crema de carbassó (75g patata-1,5R) Hamburguesa de vedella amb mongetes (75g-1,5R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga (50g patata-1R) Llenties (100g-2R) amb arròs (45g-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	8 Espaguetis (120g-3R) italiana Amanida variada(150g-0,5R) amb ou dur logurt ecològic (1unitat-0,5R) - PA (40gr-2R)	9 Amanida de cigrons (100g.lleg.-2R) Pollastre amb s. verdures i arròs integral (45g-1R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)
	12 Verdura tricolor (50g patata-1R) Arròs a la cassola (135g arròs-3R) amb daus de porc Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	13 Amanida de llenties (100g llenties-2R) Pollastre a la planxa amb patates (30g-1R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	14 Espirals (120g-3R) saltades amb verdures Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	15 Crema de verdures (50g patata-1R) Saltat de mongetes (150g-3R) amb verdures Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	16 Arròs (90g-2R) amb pastanaga- Truita de patata (30g pat.fregida-1R) amb amanida Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)
	19 Amanida de patata (100g patata-2R) Llom al forn amb arròs (45g-1R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	20 Arròs (112,5g-2,5R) tres delícies de verdures Falafels (3 un.-1,5R) amb amanida de tomàquet Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	21 Crema de pastanaga (75 pastga-0,5R + 50gr. Pat.-1R) Truita de carbassó i ceba (30g pat.fregida-1R) amb amanida Fruita de temporada (2R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	22 FI DE CURS Macarrons (80g-2R) a la napolitana Pollastre arrebossat amb xips (20g-1R) Gelat (1unitat-2R) - PA (20gr-1R)	
	Bon Estiu				

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral Estofat de llenties amb verdures Fruita de temporada	2 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps logurt ecològic
	5 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere al forn i amanida del temps Fruita de temporada	6 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella (halal) amb mongetes seques Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic	9 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre (halal) al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Pollastre (halal) a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Remenat d'ou amb porro i ceba Fruita de temporada	20 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Pollastre (halal) arrebossat amb xips Gelat	
Bon Estiu					



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral Estofat de llenties amb verdures Fruita de temporada	2 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps logurt ecològic
	5 Amanida de llegum Arròs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	6 Crema de carbassó Truita a la francesa amb mongetes seques Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic	9 Amanida de l'hort amb oli d'orenga Cigrons amb salsa de verdures Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Remenat d'ou amb patates fregides Fruita de temporada	14 Amanida de cigrons Espirals saltades amb verdures logurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Remenat d'ou amb porro i ceba Fruita de temporada	20 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de llegum amb xips Gelat	
Bon Estiu					

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral Estofat de llenties amb verdures Fruita de temporada	2 Crema de verdures del temps Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.) amb amanida Fruita de temporada
	5 Amanida de llegum Arròs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	6 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb all i julivert Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Espaguetis italiana Amanida amb llegum i vinagreta de poma Fruita de temporada	9 Amanida de l'hort amb oli d'orenga Cigrons amb salsa de verdures Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Falafels amb patates fregides Fruita de temporada	14 Amanida de cigrons Espirals saltades amb verdures Fruita de temporada	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Amanida de llegum Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Llenties saltades amb porro i ceba Fruita de temporada	20 Arròs tres delícies de verdures Falafels (s/iogurt) i amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Saltat de mongetes seques amb carbassó Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de llegum amb xips Fruita de temporada	
Bon Estiu					



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral Estofat de llenties amb verdures Fruita de temporada	2 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps logurt ecològic
	5 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere al forn i amanida del temps Fruita de temporada	6 Crema de carbassó Truita a la francesa amb mongetes seques Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic	9 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Maires al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Remenat d'ou amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Remenat d'ou amb porro i ceba Fruita de temporada	20 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Gall de St. Pere arrebossat amb xips Gelat	
Bon Estiu					



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral Estofat de porc (s/g) amb verdures Fruita de temporada	2 Crema de verdures de temporada Pizza (s/g) de verdures amb amanida del temps logurt ecològic
	5 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere al forn i amanida del temps Fruita de temporada	6 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties (s/g) estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Espaguetis (s/g) italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic	9 Amanida de cigrons(s/g) amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada	13 Amanida de llenties (s/g) amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals (s/g) saltades amb verdures Lluç al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques(s/g) amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	20 Amanida de cigrons(s/g) amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/g) a la napolitana Pollastre arrebossat (s/g) amb xips Gelat(s/g)	
	Bon Estiu				



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	2 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal (s/formatge) i amanida Fruita de temporada
	5 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere al forn i amanida del temps Fruita de temporada	6 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma Fruita de temporada	9 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	20 Arròs tres delícies de verdures Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Pollastre arrebossat amb xips Fruita de temporada	
Bon Estiu					



JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes 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. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). 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 d'arròs integral Estofat de llenties amb verdures Fruita de temporada	2 Crema de verdures de temporada Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps logurt ecològic
	5 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere al forn i amanida del temps Fruita de temporada	6 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic	9 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Remenat d'ou amb porro i ceba Fruita de temporada	20 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Pollastre arrebossat amb xips Gelat	
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.

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