

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 integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic
	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 all i julivert amb amanida del temps logurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral 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 amb formatge Pollastre al forn 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 variada Torrades d'escalivada (opcional form. o tonyina) Fruita de temporada	2 Amanida de lleties (Opcional ou dur) (tomàquet, ceba tendra, cogombre, pebrot vermell) Fruita de temporada
	5 Amanida variada Truita de ceba tendra i carbassó Fruita de temporada	6 Amanida variada Pastís de patata amb bolonyesa de lleties Fruita de temporada	7 Amanida variada Musaka d'albergínia (opcional formatge) Fruita de temporada	8 Gaspaxo amb crostons de pa (daus de pebrot verd, cogombre i ou dur) Fruita de temporada	9 Amanida variada Pasta amb carbassó (opcional formatge ratllat) Fruita de Temporada
	12 Amanida de cigrons Fruita de temporada	13 Amanida variada Macarrons amb salsa pesto d'alf.(opcional amb form.ratllat) Fruita de temporada	14 Amanida variada Salmorejo fruita de temporada	15 Amanida variada Crema de carbassó amb crostons de pa i ou dur Fruita de temporada	16 Amanida variada Pizza de verdures (opcional formatge ratllat) Fruita de temporada
	19 Amanida variada Remenat d'ou amb ceba tendra i carbassó Fruita de temporada	20 Tomàquets farcits (opcional al forn i gratinats) Fruita de temporada	21 Amanida variada Salmorejo amb cogombre i ceba (opcional encenalls de pernil serrà) Fruita de temporada	22 Amanida de patata (opcional tonyina i maionesa) Fruita de temporada	
Bon Estiu					

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>La salut es crea en el context de la vida quotidiana</i> Pensem fermament que la salut de les persones es crea en el context de la vida quotidiana. Quan el Francesc Roca, allà per l'octubre de 1966, va començar a dissenyar els menús per a infants i joves de les escoles i per als equips de mestres i personal de gestió que es quedaven a dinar, es va centrar en el que pensava que més els podia agradar. Hem continuat amb aquesta tradició incorporant tot el coneixement que la ciència ha aportat en l'àmbit alimentari, de salut i de sostenibilitat al llarg de les últimes dècades així com els canvis i novetats que publica, cíclicament, l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Enguany la Guia passa a ser ja una Guia per a famílies i escoles. El menú que presentem parteix del menú per a infants i joves i es completa amb una opció d'amanida d'entrant, una alternativa de primer que acostuma a ser verdura, un segon de planxa i unes postres consistents en fruita variada i iogurt.				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps Iogurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma Iogurt ecològic
	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 all i julivert amb amanida del temps Iogurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita 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 Trita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre al forn amb xips Gelat	
	Bon Estiu		<u>Sostenibilitat</u> Aquesta programació es pot veure alterada per evitar malbarataments <u>Pa blanc i pa integral</u>	<u>Guarnicions</u> Amanida variada i una altra guarnició	<u>Fruita variada i iogurt</u>
<i>Que vagi de gust!</i>	www.froca.cat Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT		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. Sempre podeu demanar pit de gall dindi, filet de lluç o bistec de vedella a la planxa.		

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 integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur (ou ben cuit) logurt ecològic
	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 all i julivert amb amanida del temps logurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de patata i ceba (ou ben cuit) amb amanida 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 Trita de carbassó i ceba (ou ben cuit) amb amanida Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre al forn amb xips Gelat	
Bon Estiu					



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Un curs més,
treballant plegats!!*

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!!!!

5
Amanida d'arròs

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all
Fruita de temporada

12
Verdura tricolor segons productors
Arròs a la cassola amb carn
Fruita de temporada

19
Amanida de patata amb vinagreta
Llom al forn amb salsa de poma
Fruita de temporada

6
Crema de verdures de temporada

Llom a la planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

13
Amanida de llenties amb daus de tomàquet
Pollastre a la planxa amb patates fregides
Fruita de temporada

20
Amanida de cigrons amb oli d'orenga
Arròs tres delícies de verdures
Fruita de temporada

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí
Fruita de temporada

14
Espirals (s/soja) saltades amb verdures
Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps
Fruita de temporada

21
Crema de pastanaga
Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

1
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Maires a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada

8
Amanida de cigrons amb oli d'orenga
Pollastre al forn amb salsa de verdures
Fruita de temporada

15
Crema de carbassó
Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita de temporada

22 **FI DE CURS**
Macarrons (s/soja) a la napolitana (s/form.)
Pollastre al forn amb xips
Fruita de temporada

2
Crema de carbassó
Gall dindi a la planxa amb amanida del temps
Fruita de temporada

9
Espaguetis (s/soja) italiana (s/form.)
Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma
Fruita de temporada

16
Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot
Truita de patata i ceba amb amanida del temps
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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt de soja	2 Crema de carbassó Pizza (s/al·lèrg.) de b.vegetal (s/form.) amb amanida Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis integrals italiana(s/form.) Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt de soja
	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 all i julivert amb amanida del temps logurt de soja	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral 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 enciam (s/iogurt) 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 (s/form.) Pollastre al forn amb xips logurt de soja	
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 integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza (s/al·lèrg.) de verdures i formatge amb amanida Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic
	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 all i julivert amb amanida del temps logurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita 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 amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Trita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre al forn amb xips Gelat (s/ al·lèrg.)	
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 Cigrons amb salsa de tomàquet Maires al forn amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no cítrics)
	5 Amanida de patata (s/vinagreta) Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada (no cítrics)	6 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada (no cítrics)	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada (no cítrics)	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada (no cítrics)	9 Mongetes seques a la italiana Amanida variada amb ou dur (s/vinagreta) logurt ecològic
	12 Verdura tricolor segons productors Llom a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no cítrics)	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada (no cítrics)	14 Cigrons saltats amb verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps logurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada (no cítrics)	16 Saltat de pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada (no cítrics)
	19 Amanida de patata (s/vinagreta) Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada (no cítrics)	20 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Lluç a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no cítrics)	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada (no cítrics)	22 FI DE CURS Mongetes seques napolitana Pollastre al forn amb xips Gelat	
	Bon Estiu				

JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Un curs més,
treballant plegats!!*

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!!!!

5
Amanida d'arròs

Falafels amb carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

12
Verdura tricolor segons productors

Arròs a la cassola amb llegum

Fruita de temporada

19
Amanida de patata amb vinagreta

Llenties amb daus de poma saltada

Fruita de temporada

6
Crema de verdures de temporada

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

13
Amanida de llenties amb daus de tomàquet

Croquetes d'espínacs amb patates fregides

Fruita de temporada

20
Arròs tres delícies de verdures

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí

Fruita de temporada

14
Espirals saltades amb verdures

Hamburguesa de cigrons amb amanida del temps

Iogurt ecològic

21
Crema de pastanaga

Trita de carbassó i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

1
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Hamburguesa de cigrons amb amanida del temps
Iogurt ecològic

8
Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Arròs integral amb salsa de verdures

Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

22 **FI DE CURS**
Macarrons a la napolitana amb formatge

Croquetes de verdures amb xips

Gelat

2
Crema de carbassó

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps
Fruita de temporada

9
Espaguetis integrals italiana amb formatge

Amanida variada amb mongetes seques

Iogurt ecològic

16
Amanida de llegum

Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot

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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Hamburguesa de cigrons amb amanida del temps Iogurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Falafels amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada Remenat d'ou 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arròs integral amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma Iogurt ecològic
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Croquetes d'espínacs amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Hamburguesa de cigrons amb amanida del temps Iogurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Llenties amb daus de poma saltada 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 amb formatge Croquetes de verdures 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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps Iogurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada Remenat d'ou 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Lluç al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma Iogurt ecològic
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb llegum Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Croquetes d'espínacs amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps Iogurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Maires 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 Trita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Croquetes de verdures 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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa (s/g) amb amanida del temps logurt sense lactosa	2 Crema de carbassó Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere al forn (s/g) sobre llit de carbassó Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada Llom a la planxa amb mongetes (s/g) Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/g-soja) italiana (s/formatge) Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt sense lactosa
	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-soja) saltades amb verdures Lluç al forn (s/g) amb all i julivert amb amanida del temps logurt sense lactosa	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral 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-soja) a la napolitana (s/formatge) Pollastre al forn amb xips logurt sense lactosa	
Bon Estiu					



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Un curs més,
treballant plegats!!*

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!!!!

5
Amanida d'arròs

Gall de St. Pere al forn (s/g)
sobre llit de carbassó
Fruita de temporada

12
Verdura tricolor segons
productors
Arròs a la cassola amb carn
Fruita de temporada

19
Amanida de patata amb
vinagreta
Llom al forn amb salsa de
poma
Fruita de temporada

6
Crema de verdures de
temporada

Hamburguesa de vedella a la
planxa amb mongetes (s/g)
Fruita de temporada

13
Amanida de llenties (s/g) amb
daus de tomàquet
Pollastre a la planxa amb
patates fregides
Fruita de temporada

20
Amanida de cigrons (s/g) amb
oli d'orenga
Arròs tres delícies de verdures
Fruita de temporada

7
Mongeta tendra, patata i
pastanaga
Llenties (s/g) estofades amb
arròs i toc de comí
Fruita de temporada

14
Espirals (s/g) saltades amb
verdures
Lluç al forn (s/g) amb all i
julivert amb amanida del temps
logurt sense lactosa

21
Crema de pastanaga
Trita de carbassó i ceba amb
amanida del temps
Fruita de temporada

1
Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Maires a l'andalusa (s/g) amb
amanida del temps
logurt sense lactosa

8
Amanida de cigrons (s/g) amb
oli d'orenga
Pollastre al forn amb salsa de
verdures
Fruita de temporada

15
Crema de carbassó
Saltat de mongetes seques
(s/g) amb verdures
Fruita de temporada

22 **FI DE CURS**
Macarrons (s/g) a la napolitana
(s/formatge)
Pollastre al forn amb xips
logurt sense lactosa

2
Crema de carbassó
Gall dindi a la planxa amb
amanida del temps
Fruita de temporada

9
Espaguetis (s/g) italiana
(s/formatge)
Amanida variada amb ou dur i
vinagreta de poma
logurt sense lactosa

16
Arròs integral amb pastanaga,
carbassó i pebrot
Trita de patata i ceba amb
amanida del temps
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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa (s/g) amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza (s/g) de verdures amb formatge i amanida Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere al forn (s/g) sobre llit de carbassó Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes (s/g) Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/g) italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic
	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 (s/g) amb all i julivert amb amanida del temps logurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral 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 amb formatge Pollastre al forn amb xips Gelat (s/g)	
	Bon Estiu				



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Un curs més,
treballant plegats!!*

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!!!!

5
Amanida d'arròs

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all
Fruita de temporada

12
Verdura tricolor segons productors

Arròs a la cassola amb carn
Fruita de temporada

19
Amanida de patata amb vinagreta

Llom al forn amb salsa de poma
Fruita de temporada

6
Crema de verdures de temporada

Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

13
Amanida de llenties amb daus de tomàquet

Pollastre a la planxa amb patates fregides
Fruita de temporada

20
Arròs tres delícies de verdures

Falafels amb enciam (s/iogurt)
Fruita de temporada

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí
Fruita de temporada

14
Espirals saltades amb verdures

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps
iogurt sense lactosa

21
Crema de pastanaga

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

1
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Maires a l'andalusa amb amanida del temps
iogurt sense lactosa

8
Amanida de cigrons amb oli d'orenga

Pollastre al forn amb salsa de verdures
Fruita de temporada

15
Crema de carbassó

Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita de temporada

22 **FI DE CURS**
Macarrons a la napolitana (s/form.)

Pollastre al forn amb xips
iogurt sense lactosa

2
Crema de carbassó

Pizza (s/al·lèrg.) de b. vegetal (s/form.) amb amanida
Fruita de temporada

9
Espaguetis integrals italiana(s/form.)

Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma
iogurt sense lactosa

16
Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps
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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere a l'andalus amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Crema de verdures de temporada 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic
	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 Gall de St. Pere al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral 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 amb formatge Pollastre al forn amb xips Gelat	
Bon Estiu					

JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Un curs més,
treballant plegats!!*

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!!!!

5
Amanida d'arròs

Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all
Fruita de temporada

12
Verdura tricolor segons productors
Arròs a la cassola amb llegum
Fruita de temporada

19
Amanida de patata amb vinagreta
Maires al forn amb salsa de poma
Fruita de temporada

6
Crema de verdures de temporada
Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

13
Amanida de llenties amb daus de tomàquet
Pollastre a la planxa amb patates fregides
Fruita de temporada

20
Arròs tres delícies de verdures
Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí
Fruita de temporada

14
Espirals saltades amb verdures
Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps
Iogurt ecològic

21
Crema de pastanaga
Trita de carbassó i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

1
Arròs integral amb salsa de tomàquet
Maires a l'andalusa amb amanida del temps
Iogurt ecològic

8
Amanida de cigrons amb oli d'orenga
Pollastre al forn amb salsa de verdures
Fruita de temporada

15
Crema de carbassó
Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita de temporada

22 **FI DE CURS**
Macarrons a la napolitana amb formatge
Pollastre al forn amb xips
Gelats

2
Crema de carbassó
Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps
Fruita de temporada

9
Espaguetis integrals italiana amb formatge
Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma
Iogurt ecològic

16
Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot
Trita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

Bon Estiu