

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 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa Botifarra 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana 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 Salmorejo Peix fresc al forn amb all i julivert i amanida del temps Iogurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella amb xips Gelats	
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 serrat) Fruita de temporada	22 Amanida de patata (opcional tonyina i maionesa) 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 ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa Botifarra 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana 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 Salmorejo Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó (ou ben cuit) i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella 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 logurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza (s/al·lèrg.) amb verdures i formatge Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspaxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.) Botifarra 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/ou) italiana Amanida variada amb llegum 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 Salmorejo (s/al·lèrg.) Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals (s/ou) amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/ou) a la napolitana Hamburguesa de vedella 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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza (s/al·lèrg.) de verdures Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.) Hamburguesa de vedella (halal) amb mongetes 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/ou) italiana Amanida variada amb llegum i vinagreta de poma 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) amb patates fregides Fruita de temporada	14 Salmorejo (s/al·lèrg.) Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals (s/ou) amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/ou) a la napolitana Hamburguesa de vedella (halal) 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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza (s/al·lèrg.) de verdures Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.) Botifarra 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/ou) italiana Amanida variada amb llegum i vinagreta de poma 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 Salmorejo (s/al·lèrg.) Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals (s/ou) amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/ou) a la napolitana Hamburguesa de vedella 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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Remenat d'ou amb amanida del temps Iogurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza (s/al·lèrg.) de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Mongetes seques amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspaxo amb crostons de pa Botifarra 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana 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 Salmorejo Hamburguesa de llegum i amanida del temps Iogurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Trita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella amb xips Gelats (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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza (s/al·lèrg.) de verdures i formatge Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.) Botifarra 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana 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 Salmorejo (s/al·lèrg.) Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de farina de cigró (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada
	19 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolo. de llenties (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Trita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella 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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza de verdures del temps (s/al·lèrg.) Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.) Llom a la planxa amb patates a daus Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Pollastre a la planxa amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Amanida d'arròs amb oli d'orenga Lluç a la planxa amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/lleg.) italiana 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 d'hortalisses de temporada Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Salmorejo (s/lleg.) Peix fresc al forn amb all i julivert i amanida logurt ecològic	15 Crema de verdures Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Espirals (s/lleg.) amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita d'ou amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Maires al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa de carn Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/lleg.) a la napolitana Llom a la planxa 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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de verdures (s/al·lèrg.) Fruita de temporada (no préssec)
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada (no préssec)	6 Gaspatxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.) Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada (no préssec)	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada (no préssec)	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada (no préssec)	9 Espaguetis (s/ou) italiana Amanida variada amb llegum i vinagreta de poma logurt ecològic
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada (no préssec)	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada (no préssec)	14 Salmorejo (s/al·lèrg.) Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 (no préssec)	16 Espirals (s/ou) amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de farina de cigró (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada (no préssec)
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.	19 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada (no préssec)	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa (s/al·lèrg.) Fruita de temporada (no préssec)	21 Crema de pastanaga Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	22 FI DE CURS Macarrons (s/ou) a la napolitana Hamburguesa de vedella amb xips logurt ecològic	
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!!!!	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 (tom.- s/pell) logurt ecològic	2 Amanida de l'hort (tom.- s/pell) Pizza de bolonyesa vegetal Fruita permesa pelada (no préssec)
	5 Amanida d'arròs integral (tom.- s/pell) Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita permesa pelada (no préssec)	6 Gaspatxo amb crostons de pa (tom.- s/pell) Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita permesa pelada (no préssec)	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita permesa pelada (no préssec)	8 Amanida de cigrons (tom.- s/pell) Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita permesa pelada (no préssec)	9 Espaguetis italiana Amanida amb ou dur ben cuit (tom.- s/pell) logurt ecològic
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita permesa pelada (no préssec)	13 Amanida de llenties (tom.- s/pell) Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita permesa pelada (no préssec)	14 Salmorejo(tom.- s/pell) Peix fresc al forn amb all i julivert i amanida(tom.- s/pell) logurt ecològic	15 Amanida de l'hort (tom.- s/pell) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita permesa pelada (no préssec)	16 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró i amanida (tom.- s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita permesa pelada (no préssec)	20 Amanida d'hortalisses del temps (tom.- s/pell) Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita permesa pelada (no préssec)	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó (ou ben cuit) i amanida (tom.- s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella 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 integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de verdures (s/al·lèrg.) Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.) Saltat de mongetes seques amb verdures 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/ou) italiana Amanida variada amb llegum i vinagreta de poma 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 Maires a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Salmorejo (s/al·lèrg.) Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals (s/ou) amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/ou) a la napolitana Maires arrebossades (s/ou) 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.				1 Espirals amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza de verdures del temps (s/al·lèrg.) Fruita (no poma, no plàtan)
	5 Amanida de pasta Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita (no poma, no plàtan)	6 Gaspatxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.) Llom a la planxa amb patates a daus Fruita (no poma, no plàtan)	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Pollastre a la planxa amb arròs integral i toc de comí Fruita (no poma, no plàtan)	8 Amanida de patata Lluç a la planxa amb daus de verdures Fruita (no poma, no plàtan)	9 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic
	12 Verdura tricolor segons productors Fideus a la cassola amb carn Fruita (no poma, no plàtan)	13 Amanida d'hortalisses de temporada Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita (no poma, no plàtan)	14 Salmorejo (s/lleg.) Peix fresc al forn amb all i julivert i amanida logurt ecològic	15 Crema de verdures Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	16 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita d'ou amb porro, ceba i amanida Fruita (no poma, no plàtan)
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.	19 Espaguetis tres delícies de verdures Maires al forn amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa de carn Fruita (no poma, no plàtan)	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Llom a la planxa amb xips logurt ecològic	
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!!!!	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 al forn amb amanida del temps logurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa Llom 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 Arròs amb espinacs i daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana 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 (s/pell) a la planxa amb patates al forn Fruita de temporada	14 Salmorejo Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Trita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Llom a la planxa amb patates al forn 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 integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps Iogurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana 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 Pollastre (halal) a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Salmorejo Peix fresc al forn amb all i julivert i amanida del temps Iogurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella (halal) amb xips Gelats	
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 Remenat d'ou amb amanida del temps logurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Mongetes seques amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic
	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 Salmorejo Hamburguesa de llegum i 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 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma Macarrons a la napolitana 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 logurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic
	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 Salmorejo Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Maires arrebossades 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 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza (s/g) de verdures del temps (s/al·lèrg.) Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspaxo amb crostons de pa (s/al·lèrg.) Botifarra a la planxa 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 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/g) italiana 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 Salmorejo (s/al·lèrg.) Peix fresc al forn amb all i julivert i amanida del temps logurt sense lactosa	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures Fruita de temporada	16 Espirals (s/g) amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró (s/g) amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa de llenties (s/g) Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/g) a la napolitana Hamburguesa de vedella a la planxa amb xips logurt sense lactosa	
	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 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza (s/g) de verdures del temps Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa (s/g) Botifarra a la planxa amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Pollastre a la planxa amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/g) italiana 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 d'hortalisses de temporada Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Salmorejo (s/g) Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals (s/g) amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró (s/g) amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa de carn Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/g) a la napolitana Hamburguesa de vedella amb xips Gelats(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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa (s/g) amb amanida del temps logurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza (s/g) de verdures del temps Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa (s/g) Botifarra a la planxa 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 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/g) italiana 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 Salmorejo (s/g) Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals (s/g) amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró (s/g) amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa de llenties (s/g) Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/g) a la napolitana Hamburguesa de vedella 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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt sense lactosa	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.) Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspaxo amb crostons de pa Botifarra 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana 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 amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Salmorejo Peix fresc al forn amb all i julivert i amanida del temps logurt sense lactosa	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb enciam (s/iogurt) Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella amb xips logurt sense lactosa	
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 Remenat d'ou amb amanida del temps Iogurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza (s/al·lèrg.) de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Mongetes seques amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspaxo amb crostons de pa Botifarra 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 Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana 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 Salmorejo Hamburguesa de llegum i amanida del temps Iogurt ecològic	15 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (fins a 1r) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Trita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella amb xips Gelats (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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Amanida de l'hort/ Crema de carbassó (fins a 1r) Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Gaspatxo amb crostons de pa 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 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arancini d'espínacs amb daus de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis italiana Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma logurt ecològic
	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 Salmorejo Peix fresc al forn amb all i julivert i 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 Espirals amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de farina de cigró amb porro, ceba i amanida Fruita de temporada
	19 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses del temps Pastís de patata amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb ou de clova i amanida Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella 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 natural Maires a l'andalusa amb amanida tolerada Fruita tolerada o logurt natural	2 Crema de verdures tolerades Pollastre a la planxa amb enciams variats Fruita tolerada o logurt natural
	5 Amanida d'arròs (hortalisses tolerades) Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó Fruita tolerada o logurt natural	6 Crema de verdures tolerades Llom a la planxa amb patates a daus Fruita tolerada o logurt natural	7 Mongeta tendra i patata Pollastre a la planxa amb arròs integral i toc de comí Fruita tolerada o logurt natural	8 Amanida d'arròs (hortalisses tolerades) Lluç a la planxa amb verdures permeses Fruita tolerada o logurt natural	9 Espaguetis (s/lleg.) amb tomàquet natural Amanida tolerada amb ou dur Fruita tolerada o logurt natural
	12 Verdura tricolor tolerada Llom a la planxa amb guarnició d'arròs Fruita tolerada o logurt natural	13 Amanida d'hortalisses tolerades Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita tolerada o logurt natural	14 Crema de verdures tolerades Peix fresc al forn i amanida tolerada Fruita tolerada o logurt natural	15 Crema de verdures tolerades Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita tolerada o logurt natural	16 Espirals (s/lleg.) amb carbassó Truita a la francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o logurt natural
	19 Arròs tres delícies de verdures permeses Maires al forn amb amanida tolerada Fruita tolerada o logurt natural	20 Amanida d'hortalisses tolerades Gall dindi a la planxa amb puré de patata Fruita tolerada o logurt natural	21 Crema de verdures tolerades Truita de carbassó (s/ceba) i amanida tolerada Fruita tolerada o logurt natural	22 FI DE CURS Macarrons (s/lleg.) amb tomàquet natural Llom a la planxa amb xips Fruita tolerada o logurt natural	
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



Sucres



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats