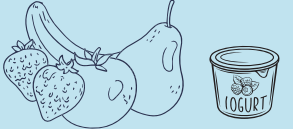


JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el 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 Guacamole amb crudités Remenat d'ou i porro amb pa de cereals Fruita de temporada	2 Arròs saltat amb xampinyons i carbassó Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada
	5 Crema freda de verdures Truita de porro i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	6 Amanida de pasta Sardines a la planxa amb all i julivert logurt natural	7 Amanida variada Pizza de pernil i formatge Fruita de temporada	8 Amanida variada Albergínies farcides de verdures i tofu Fruita de temporada	9 Vichyssoise Broquetes de pollastre al forn Fruita de temporada
	12 Gaspaxo amb rostes de pa Peix al forn amb verdures del temps Fruita de temporada	13 Amanida d'arròs Truita de patata amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Minestra de verdures Llom a la planxa amb enciam i cogombre amanit Fruita de temporada	15 Amanida de tomàquet, mozzarella i alfàberga Pollastre a la planxa amb oli d'herbes Fruita de temporada	16 Amanida variada Espaguetis amb verdures escalivades i formatge Fruita de temporada
	19 Salmorejo amb crudités Bacallà amb ceba al forn Fruita de temporada	20 Amanida russa Gall dindi al forn amb amanida del temps logurt natural	21 Amanida d'hortalisses de temporada Mongeta blanca saltejada amb all i julivert Fruita de temporada	22 Verdures a la planxa amb salsa romesco Truita a la francesa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	
Bon Estiu					

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>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'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 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 (s/g) amb amanida del temps Fruita de temporada	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 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 (s/formatge) Amanida variada amb ou dur 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 (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 Fruita de temporada	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 (s/formatge) Pollastre al forn 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 Crema de carbassó Pizza (s/al·lèrg.)de bolonyesa 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 Fruita de temporada
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps Fruita de temporada	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 enciam (s/iogurt) 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 (s/form.) Pollastre al forn 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 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'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 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 Amanida de cigrons 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 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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza 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'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 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 Amanida de cigrons 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 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 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 (s/ou) 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 (s/ou) italiana (s/formatge) 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 Espirals (s/ou) 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 Gall dindi a la planxa 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 Maires al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana (s/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 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida (tom.-s/pell) logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza (s/al·lèrg.) de verd. i formatge amb amanida (tom.-s/pell) Fruita permesa pelada
	5 Amanida d'arròs (tom.-s/pell) Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita permesa pelada	6 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita permesa pelada	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita permesa pelada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga (tom.-s/pell) Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita permesa pelada	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada (tom.-s/pell) amb ou dur logurt ecològic
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita permesa pelada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet (s/pell) Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita permesa pelada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida (tom.-s/pell) logurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita permesa pelada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Truita de patata i ceba amb amanida (tom.-s/pell) Fruita permesa pelada
	19 Amanida de patata (tom.-s/pell) Llom al forn amb salsa de poma Fruita permesa pelada	20 Amanida de cigrons (tom.-s/pell) amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita permesa pelada	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó i ceba amb amanida (tom.-s/pell) Fruita permesa pelada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre al forn 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 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'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 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 Amanida de cigrons 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 a la napolitana amb formatge Pollastre al forn amb xips Gelat (s/ al·lèrg.)	
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 de pasta (s/tom.)

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

12
Verdura tricolor segons productors

Fideus a la cassola amb carn
Fruita tolerada sense pell

19
Amanida de patata (s/tom.)

Llom al forn amb salsa de poma
Fruita tolerada sense pell

6
Crema de verdures de temporada

Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques
Fruita tolerada sense pell

13
Amanida de llenties (s/tom.)

Pollastre a la planxa amb patates fregides
Fruita tolerada sense pell

20
Pasta integral tres delícies de verdures

Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita tolerada sense pell

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Llenties estofades (s/arròs)
Fruita tolerada sense pell

14
Espirals saltades amb verdures

Lluç al forn amb all i julivert amb amanida (s/tom.)
iogurt ecològic

21
Crema de pastanaga

Trita de carbassó i ceba amb amanida (s/tom.)
Fruita tolerada sense pell

1
Pasta integral amb salsa de tomàquet

Maires a l'andalusa amb amanida (s/tom.)
iogurt ecològic

8
Amanida de cigrons (s/tom.)

Pollastre al forn amb salsa de verdures
Fruita tolerada sense pell

15
Crema de carbassó

Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita tolerada sense pell

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

Pollastre al forn amb xips
iogurt ecològic

2
Crema de carbassó

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida (s/tom.)
Fruita tolerada sense pell

9
Espaguetis integrals italiana amb formatge

Amanida variada amb ou dur (s/tom.)
iogurt ecològic

16
Pasta integral amb pastanaga, carbassó i pebrot

Trita de patata i ceba amb amanida (s/tom.)
Fruita tolerada sense pell

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 i pa integral	2 Crema de carbassó Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral
	5 Amanida d'arròs integral Gall de St. Pere al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada i pa integral	6 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada i pa integral	7 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada i pa integral	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada i pa integral	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur i vinagreta de poma Fruita de temporada i pa integral
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs integral a la cassola amb carn Fruita de temporada i pa integral	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada i pa integral	14 Pasta integral saltada amb verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada i pa integral	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral
	19 Amanida de patata amb vinagreta Llom al forn amb salsa de poma i amanida Fruita de temporada i pa integral	20 Arròs integral tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada i pa integral	21 Crema de pastanaga Trita de carbassó i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	22 FI DE CURS Macarrons integrals a la napolitana amb formatge Pollastre al forn amb xips Fruita de temporada i pa integral	
	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 logurt 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 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 Arròs integral amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Amanida variada amb formatge Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal logurt 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 logurt ecològic	15 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Amanida de llegum Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot 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 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 Truita 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 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 (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 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 (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) 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) a la napolitana (s/formatge) Pollastre al forn 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 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
<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 Crema de carbassó Pizza (s/al·lèrg.)de bolonyesa 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 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 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida del temps logurt sense lactosa	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 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 amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Pizza (s/al·lèrg.) de verdures i formatge (s/ou) 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 Arròs integral amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/ou) italiana (s/formatge) 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 Maires a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals (s/ou) 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 Amanida de llegum Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot 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 Maires al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana (s/formatge) Lluç 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 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 llegum Fruita de temporada	13 Amanida de llenties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Espirals saltades amb verdures Lluç al forn amb 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 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 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				

