

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'andalus amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalus amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus 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 Crema de carbassó Lluç a l'andalus amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida d'espirls Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Daus de porc estofats 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 Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre arrebossat amb xips Gelat	
Bon Estiu					

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps Iogurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalusa amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis integrals italiana amb formatge Amanida variada amb ou dur (ou ben cuit) 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 Crema de carbassó Lluç a l'andalusa amb amanida del temps Iogurt ecològic	15 Amanida d'espirlals Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó (ou ben cuit) amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Daus de porc estofats 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 Remenat de porros (ou ben cuit) amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre arrebossat amb xips Gelat	
Bon Estiu					

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalus amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons (s/ou) amb bolonyesa de lleties (s/form.) Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalus amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Lleties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus amb salsa de verdures Fruita de temporada	9 Espaguetis (s/ou) italiana (s/form.) Amanida variada amb llegum logurt ecològic
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada	13 Amanida de lleties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Crema de carbassó Lluç a l'andalus amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida d'espirls (s/ou) 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 Daus de porc estofats 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 a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/ou) a la napolitana (s/form.) Pollastre arrebossat (s/ou) amb xips Gelat (s/al·lèrg.)	
	Bon Estiu				

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/formatge) Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalusa amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus 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 Crema de carbassó Lluç a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	15 Amanida d'espirls Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Daus de porc estofats 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 Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana (s/form.) Pollastre arrebossat amb xips Fruita de temporada	
Bon Estiu					

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall dindi a la planxa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Truita a la francesa amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus 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 Crema de carbassó Gall dindi al forn amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida d'espivals Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Gall dindi a la planxa 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 Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre arrebossat amb xips Gelat (s/al·lèrg.)	
Bon Estiu					

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons (s/ou) amb bolonyesa de lleties (s/form.) Fruita de temporada (no kiwi)
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalusa amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada (no kiwi)	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Lleties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada (no kiwi)	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada (no kiwi)	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus amb salsa de verdures Fruita de temporada (no kiwi)	9 Espaguetis (s/ou) italiana (s/form.) Amanida variada amb llegum logurt ecològic
	12 Verdura tricolor segons productors Arròs a la cassola amb carn Fruita de temporada (no kiwi)	13 Amanida de lleties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada (no kiwi)	14 Crema de carbassó Lluç a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida d'espirls (s/ou) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada (no kiwi)	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no kiwi)
	19 Amanida de patata amb vinagreta Daus de porc estofats amb salsa de poma Fruita de temporada (no kiwi)	20 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada (no kiwi)	21 Crema de pastanaga Maires a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no kiwi)	22 FI DE CURS Macarrons (s/ou) a la napolitana (s/form.) Pollastre arrebossat (s/ou) amb xips Gelat (s/al·lèrg.)	
Bon Estiu					

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa de lleties i formatge Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalusa amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Lleties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus 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 lleties amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Crema de carbassó Lluç a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida d'espirls Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Daus de porc estofats 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 Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre arrebossat amb xips Gelat (s/al·lèrg.)	
Bon Estiu					

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 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 variada Pizza de pernil i formatge Fruita de temporada	7 Amanida de pasta Sardines a la planxa amb all i julivert logurt natural	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 crostons de pa 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

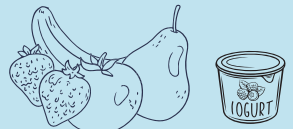
La salut es crea en el context de la vida quotidiana

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 Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalusa amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus 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 Crema de carbassó Lluç a l'andalusa amb amanida del temps iogurt ecològic	15 Amanida d'espirls Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
19 Amanida de patata amb vinagreta Daus de porc estofats 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 Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre arrebossat 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> 

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.

Que vagi de gust!

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 Mongeta tendra (100g-1R)- (1R formatge) Lluç a la planxa (60g-2R) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	2 Crema de carbassó (150g-1R)- (1R formatge) Gall dindi planxa (50g-2R) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)
	5 Tomàquet amanit (100g-1R)- (1R formatge) Lluç a la planxa (60g-2R) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	6 Mongeta tendra (100g-1R)- (1R formatge) Gall dindi planxa (50g-2R) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	7 Crema de carbassó (150g-1R) Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	8 Verdures del temps (100g coliflor-1R) Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	9 Crema de carbassa (150g-1R) Truita a la francesa (80g-2R)- (1R formatge) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)
	12 Mongeta tendra (100g-1R) Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	13 Tomàquet amanit (100g-1R)- (1R formatge) Pollastre a la planxa (50g-2R) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	14 Crema de carbassó (150g-1R)- (1R formatge) Lluç a la planxa (60g-2R) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	15 Crema de carbassa (150g-1R)- (1R formatge) Gall dindi planxa (50g-2R) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	16 Verdures del temps (100g coliflor-1R) Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)
	19 Tomàquet amanit (100g-1R)- (1R formatge) Llom a la planxa (60g-2R) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	20 Verdures del temps (100g coliflor-1R) Gall dindi planxa (50g-2R)- (1R formatge) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	21 Crema de carbassa (150g-1R) Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	22 FI DE CURS Mongeta tendra (100g-1R)- (1R formatge) Pollastre a la planxa (50g-2R) Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)	
	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 (135g arròs-3R) amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	2 Crema de carbassó (50g patata-1R) Macarrons (120g-3R) amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)
	5 Amanida d'arròs (90g arròs-2R) Gall de St. Pere a l'andalusa amb patata (75g patata-1,5R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (20gr-1R)	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga (50g patata-1R) Llenties (100g-2R) amb arròs (45g-1R) Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	7 Crema de carbassó (75g patata-1,5R) Hamburguesa de vedella amb mongetes (75g-1,5R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	8 Amanida de cigrons (100g.lleg.-2R) Pollastre a daus amb s.verdures i arròs integral (45g-1R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	9 Espaguetis (120g-3R) italiana Amanida variada(150g-0.5R) amb ou dur logurt ecològic (1unitat-0,5R) - PA (40gr-2R)
	12 Verdura tricolor (50g patata-1R) Arròs a la cassola (135g arròs-3R) amb daus de porc Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	13 Amanida de llenties (100g llenties-2R) Pollastre a la planxa amb patates (30g-1R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	14 Crema de carbassó (100g patata-2R) Lluç a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada (2R - veure nota*) PA (40gr-2R)	15 Amanida d'espivals (60g-1,5R) Saltat de mongetes (125g lleg.-2,5R) amb verdures Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	16 Arròs (135g - 3R) amb pastanaga- Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)
	19 Amanida de patata (100g patata-2R) Daus de porc estofats amb arròs (45g-1R) Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	20 Arròs (112,5g-2,5R) tres delícies de verdures Falafels (3 un.-1.5R) amb amanida de tomàquet Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (20gr-1R)	21 Crema de pastanaga (75g patata-1,5R) Remenat de porros amb mongetes seques (50g-1R) Fruita de temporada (2R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)	22 FI DE CURS Macarrons (80g-2R) a la napolitana amb formatge Pollastre arrebossat amb xips (20g-1R) Gelat (1unitat-2R) - PA (20gr-1R)	
	Bon Estiu				

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalus amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalus amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Remenat d'ou amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Lluç a la planxa 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 Truita a la francesa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Crema de carbassó Lluç a l'andalus amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida d'espirls Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Maires a la planxa 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 Remenat de porros 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					

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalusa (s/g) amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons (s/g) amb bolonyesa de lleties (s/g) Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalusa (s/g) amb carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Lleties (s/g) estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus 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 lleties (s/g) amb daus de tomàquet Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	14 Crema de carbassó Lluç a l'andalusa (s/g) amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida de pasta (s/g) Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Daus de porc estofats 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 Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons (s/g) a la napolitana amb formatge Pollastre arrebossat (s/g) amb xips Gelat (s/g)	
Bon Estiu					

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere a l'andalusa amb amanida logurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalusa amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus 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 Crema de carbassó Gall de St. Pere a l'andalusa i amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida d'espirlals Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Daus de porc estofats 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 Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre arrebossat amb xips Gelat	
Bon Estiu					

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

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolgudes famílies, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos hem compartit amb vosaltres diferents temes. A tall d'exemple, hem parlat del nostre compromís amb el desenvolupament sostenible, dels consells pràctics a tenir en compte durant els àpats, de les propostes d'esmorzars i berenars saludables i de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, fent ressò del dia Internacional de la celiaquia. Tots aquests temes deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Ens fa molta il·lusió dir-vos que el proper 29 de juny participarem com a ponents a la VII jornada organitzada pel PreMe (programa de revisió de menús escolars). Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!				1 Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires a l'andalus amb amanida del temps logurt ecològic	2 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	5 Amanida d'arròs Gall de St. Pere a l'andalus amb carbassó i oli d'all Fruita de temporada	6 Mongeta tendra, patata i pastanaga Llenties estofades amb arròs integral i toc de comí Fruita de temporada	7 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	8 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Contra cuixa de pollastre a daus 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 Crema de carbassó Lluç a l'andalus amb amanida del temps logurt ecològic	15 Amanida d'espirls Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs integral amb pastanaga, carbassó i pebrot Remenat de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada
	19 Amanida de patata amb vinagreta Maires a la planxa 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 Remenat de porros amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Macarrons a la napolitana amb formatge Pollastre arrebossat amb xips Gelat	
Bon Estiu					

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