

ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades
	Falafels amb salsa de iogurt i amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al curri amb amanida del temps	Truita de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces Mahalabia	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures i llegum	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Arancinis amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs i toc de comí	Pollastre arrebossat amb xips	Pizza de bolonyesa vegetal	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada	Crema catalana	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Crema de bròquil	Bleda i patata bullida	Sopa de fideus	Pèsols saltats amb alls tendres
	Truita de calçots amb enciam i raves	Brotxeta de gall dindi amb verdures	Llom amb salsa de bolets i amanida	Seitons a l'andalusa amb tomàquet amanit
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural
8	9	10	11	12
Patata i carxofa al forn	Graellada de verdures	Bròquil i patata bullida amb oli d'all	Arròs amb verdures	Amanida d'espirls
Hamburguesa de llegum amb amanida	Creps de blat de moro amb seitán, enciam i s.iogurt	Remenat d'ou amb enciam i raves	Gall dindi al forn amb enciam i cogombre	Llenguado arrebossat amb xampinyons saltats
Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Sopa de pistons	Amanida d'espirls	Arròs pilaf amb pèsols	Patates farcides de verdures	Coliflor gratinada
Falafels amb s.iogurt amb crudités de verdures	Pollastre al forn amb carbassó	Gall dindi marinat saltat amb verdures	Lluç al forn amb enciam i pastanaga	Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural
22	23	24	25	26
Arròs saltat amb favetes	Crudités de verdures i patata	Pèsols a la francesa	Espaguetis integrals amb tomàquet	Crema Vichisua
Remenat d'alls tendres amb enciam i tomàquet	Sandvitx d'hamburguesa vegetal, enciam i tomàquet	Verat al forn amb all i julivert, enciams variats	Tofu a l'andalusa amb enciam i pastanaga	Gall dindi a la llimona amb amanida
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural
29	30			
Sopa minestrone	Amanida de patata			
Truita de carbassó amb enciam i tomàquet	Hamburguesa de lleties amb crudités de verdures			
logurt natural	Fruita de temporada			



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades
	Falafels amb salsa de iogurt i amanida	Truita (ou ben cuit) paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al curri amb amanida del temps	Truita (ou ben cuit) de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces Mahalabia	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita (ou ben cuit) d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures i llegum	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Arancinis amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs i toc de comí	Pollastre arrebossat amb xips	Pizza de bolonyesa vegetal	Truita (ou ben cuit) de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada	Iogurt de sabors	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita (ou ben cuit) de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia</i> Benvolgudes famílies, És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències. Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi. Per què el iogurt és sense sucre? Per què el pa és integral? Per què hem de netejar quan acabem de dinar? Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador? Quants quilos d'espaguetis heu comprat? Per a quantes persones feu menjar cada dia? Com a casa	1 Espaguetis italiana (s/form.) Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	2 Espaguetis italiana (s/form.) Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	3 Llenties estofades Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	5 Hummus de mongetes seques amb torrades (s/al·lèrg.) Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma Fruita de temporada
	8 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.) Pollastre (halal) al curri amb amanida Fruita de temporada	9 Cigrons guisats Bacallà planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Cuina Marroquina Cuscús amb verdures (s/al·lèrg.) Tajin de vedella (s/al·lèrg.) Postres dolces (s/al·lèrg.)	11 Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní Estofat de mongetes seques Fruita de temporada	12 Crema de verdures Macarrons amb bolonyesa de llenties Fruita de temporada
	15 Arròs caldós amb carbassa Pollastre (halal) planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de mongetes seques i bròquil Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps Fruita de temporada	17 Trinxat de bledes amb oli d'alls Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	18 Sopa de galets Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera Fruita de temporada	19 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Pollastre (halal) a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada
	22 Col i patata amb oli d'alls tendres Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre (halal) arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Postres dolces (s/al·lèrg.)	24 Crema de porro i nap Hamburguesa de vedella (halal) planxa amb amanida Fruita de temporada	25 Saltat de mongetes seques i verdures Pollastre (halal) planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Arròs tres delícies de verdures Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada
	29 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella (halal) amb pat. fregides Fruita de temporada	30 Tallarines amb salsa de beix., de coliflor (s/form.) Pollastre (halal) planxa amb amanida del temps Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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

ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana (s/form.)	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades (s/al·lèrg.)
	Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida	Gall dindi planxa amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures (s/al·lèrg.)	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Gall dindi planxa amb amanida del temps	Tajin de vedella (s/al·lèrg.)	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces (s/al·lèrg.)	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Gall dindi planxa amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures amb llegum	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs	Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips	Hamburguesa de vedella planxa amb amanida	Gall dindi planxa amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada	Postres dolces (s/al·lèrg.)	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beix., de coliflor (s/form.)			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Gall dindi planxa amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia</i> Benvolgudes famílies, És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències. Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi. Per què el iogurt és sense sucre? Per què el pa és integral? Per què hem de netejar quan acabem de dinar? Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador? Quants quilos d'espaguetis compreu? Per a quantes persones feu menjar cada dia? Com a casa	1 Espaguetis italiana Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	2 Espaguetis italiana Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	3 Llenties estofades Truita paisana amb amanida Fruita de temporada	4 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Arròs a la cassola amb verdures i llegum Iogurt ecològic	5 Hummus de mongetes seques amb torrades (s/al·lèrg.) Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	8 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.) Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Cigrons guisats Truita de bolets amb amanida Fruita de temporada	10 Cuina Marroquina Cuscús amb verdures Tajine de vedella (s/al·lèrg) Postres dolces (s/al·lèrg)	11 Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní Estofat de mongetes seques Fruita de temporada	12 Crema de verdures Macarrons amb bolonyesa de llenties Fruita de temporada
	15 Arròs caldós amb carbassa Truita d'espínacs i ceba amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de mongetes seques i bròquil Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps Fruita de temporada	17 Trinxat de bledes amb oli d'alls Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	18 Sopa de galets Mandonguilles de vedella a la jardinera Iogurt ecològic	19 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada
	22 Col i patata amb oli d'alls tendres Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Iogurt de sabors	24 Crema de porro i nap Hamburguesa de vedella amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Saltat de mongetes seques i verdures Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada	26 Arròs tres delícies de verdures Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada
	29 Crema de verdures de temporada Botifarra a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	30 Tallarines amb salsa de beix., (s/al·lèrg.) de coliflor Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita de temporada			
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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					



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades (s/al·lèrg.)
	Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida	Truita paisana amb amanida	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Truita de bolets amb amanida	Tajine de vedella (s/al·lèrg)	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces (s/al·lèrg)	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures amb llegum	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs	Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Truita de patata i ceba amb amanida	Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada	Iogurt de sabors	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beix., (s/al·lèrg.) de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa



1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Patates estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Crema de patata i verdures permeses
	Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i carn de pollastre	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)	Patates estofades	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures (s/al·lèrg.)	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Truita de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella (s/al·lèrg.)	Pollastre planxa amb amanida del temps	Macarrons amb bolonyesa de de carn
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces (s/al·lèrg.)	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Patates estofades amb verdures permeses
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Gall dindi planxa amb amanida del temps	Llom a la jardineria	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Verdures de temp., amb oli de romaní	Arròs tres delícies de verdures
Gall dindi a la planxa amb arròs pilaf	Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips	Pizza de verdures amb formatge	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida del temps
Fruita de temporada	Crema catalana	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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

ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades
	Falafels amb salsa de iogurt i amanida	Truita (ou ben cuit) paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb amanida del temps
	Fruïta permesa pelada (no préssec)	Fruïta permesa pelada (no préssec)	Iogurt ecològic	Fruïta permesa pelada (no préssec)
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures (s/al·lèrg.)	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al curri amb amanida del temps	Truita (ou ben cuit) de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella (s/al·lèrg.)	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruïta permesa pelada (no préssec)	Fruïta permesa pelada (no préssec)	Postres dolces (s/al·lèrg.)	Fruïta permesa pelada (no préssec)	Fruïta permesa pelada (no préssec)
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita (ou ben cuit) d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures i llegum	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Arancinis amb amanida del temps
Fruïta permesa pelada (no préssec)	Fruïta permesa pelada (no préssec)	Fruïta permesa pelada (no préssec)	Iogurt ecològic	Fruïta permesa pelada (no préssec)
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs i toc de comí	Pollastre arrebossat amb xips	Pizza de bolonyesa vegetal	Truita (ou ben cuit) de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps
Fruïta permesa pelada (no préssec)	Iogurt natural amb sucre	Fruïta permesa pelada (no préssec)	Fruïta permesa pelada (no préssec)	Fruïta permesa pelada (no préssec)
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita (ou ben cuit) de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruïta permesa pelada (no préssec)	Fruïta permesa pelada (no préssec)			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia</i> Benvolgudes famílies, És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències. Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi. Per què el iogurt és sense sucre? Per què el pa és integral? Per què hem de netejar quan acabem de dinar? Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador? Quants quilos d'espaguetis compreu? Per a quantes persones feu menjar cada dia? Com a casa	1 Espaguetis italiana (s/form.) Pollastre planxa amb amanida Fruita de temporada (no préssec)	2 Espaguetis italiana (s/form.) Pollastre planxa amb amanida Fruita de temporada (no préssec)	3 Llenties estofades Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	4 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Arròs a la cassola amb verdures i llegum Iogurt ecològic	5 Hummus de mongetes seques amb torrades (s/al·lèrg.) Llom al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)
	8 Sopa d'arròs Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	9 Cigrons guisats Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	10 Cuina Marroquina Cuscús amb verdures (s/al·lèrg.) Tajin de vedella (s/al·lèrg.) Iogurt ecològic	11 Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní Estofat de mongetes seques Fruita de temporada (no préssec)	12 Crema de verdures Macarrons amb bolonyesa de llenties Fruita de temporada (no préssec)
	15 Arròs caldós amb carbassa Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	16 Crema de mongetes seques i bròquil Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	17 Trinxat de bledes amb oli d'alls Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada (no préssec)	18 Sopa de galets Llom a la jardineria Iogurt ecològic	19 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)
	22 Col i patata amb oli d'alls tendres Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada (no préssec)	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre planxa amb patata al caliu Iogurt ecològic	24 Crema de porro i nap Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	25 Saltat de mongetes seques i verdures Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	26 Arròs tres delícies de verdures Maires fresques al forn amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)
	29 Crema de verdures de temporada Llom planxa amb patata al caliu Fruita de temporada (no préssec)	30 Tallarines, salsa beix., veg. de coliflor (s/form.) i (s/al·lèrg.) Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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

ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana (s/form.)	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades (s/al·lèrg.)
	Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida	Gall dindi planxa amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada (no préssec)	Fruita de temporada (no préssec)	Iogurt ecològic	Fruita de temporada (no préssec)
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures (s/al·lèrg.)	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Gall dindi planxa amb amanida del temps	Tajin de vedella (s/al·lèrg.)	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada (no préssec)	Fruita de temporada (no préssec)	Postres dolces (s/al·lèrg.)	Fruita de temporada (no préssec)	Fruita de temporada (no préssec)
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Gall dindi planxa amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures amb llegum	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita de temporada (no préssec)	Fruita de temporada (no préssec)	Fruita de temporada (no préssec)	Iogurt ecològic	Fruita de temporada (no préssec)
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs	Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips	Pizza de verdures amb formatge	Gall dindi planxa amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada (no préssec)	Iogurt natural amb sucre	Fruita de temporada (no préssec)	Fruita de temporada (no préssec)	Fruita de temporada (no préssec)
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beix., de coliflor (s/form.) i (s/al·lèrg.)			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Gall dindi planxa amb amanida del temps			
Fruita de temporada (no préssec)	Fruita de temporada (no préssec)			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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

ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Patates estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Crema de patata i verdures permeses
	Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Fideus a la cassola amb verdures i carn de pollastre	Llom al forn amb amanida del temps
	Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)
8	9	10	11	12
Sopa galets (pasta integral)	Patates estofades	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures (s/al·lèrg.)	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Truita de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella (s/al·lèrg.)	Pollastre planxa amb amanida del temps	Macarrons (pasta integral) amb bolonyesa de carn
Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)	Postres dolces (s/al·lèrg.)	Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)
15	16	17	18	19
Pasta integral saltada amb carbassa	Crema de bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa galets (pasta integral)	Patates estofades amb verdures permeses
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Gall dindi planxa amb amanida del temps	Llom a la jardineria	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)	logurt ecològic	Fruita (no poma, no plàtan)
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres (pasta integral)	Crema de porro i nap	Verdures de temp., amb oli de romaní	Pasta integral saltada amb verdures
Gall dindi a la planxa amb amanida del temps	Pollastre arrebossat amb xips	Pizza de verdures amb formatge	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita (no poma, no plàtan)	logurt natural amb sucre	Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita (no poma, no plàtan)	Fruita (no poma, no plàtan)			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa



1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana (s/form.)	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades
	Pollastre planxa amb amanida	Truita a la francesa amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb amanida del temps
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa d'arròs	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Truita a la francesa amb amanida del temps	Tajine de vedella	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures i llegum	Llom a la jardineria	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs i toc de comí	Pollastre planxa amb patata al caliu	Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.)	Truita a la francesa amb amanida del temps	Maires fresques al forn amb amanida del temps
Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beix., vegetal de coliflor (s/form.,)			
Llom planxa amb patata al caliu	Truita a la francesa amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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

ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades
	Falafels amb salsa de iogurt i amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors	Cigrons guisats	Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre (halal) al curri amb amanida	Truita de bolets amb amanida del temps	Tajín de vedella (halal)	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces Mahalabia	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets (brou vegetal)	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures amb llegum	Mandonguilles de vedella (halal) a la jardinera	Arancinis amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23 Celebració St.Jordi	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Sopa de lletres (brou vegetal)	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs i toc de comí	Pollastre (halal) arrebossat amb xips	Pizza de bolonyesa vegetal	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada	Crema Catalana	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Hamburguesa de vedella (halal) amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Crema de pastanaga
	Falafels amb salsa de iogurt i amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Estofat de mongetes seques
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa d'arròs (brou vegetal)	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Llenties estofades	Truita de bolets amb amanida del temps	Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces Mahalabia	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets (brou vegetal)	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Mongetes seques estofades	Fideuada de verdures amb llegum	Hamburguesa vegetal a la jardinera	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres (brou vegetal)	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Amanida de llegum
Llenties estofades amb arròs i toc de comí	Falafels amb salsa de iogurt i xips	Pizza de bolonyesa vegetal	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Arròs tres delícies de verdures
Fruita de temporada	Crema catalana	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Hamburguesa vegetal planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Crema de pastanaga
	Falafels amb salsa de iogurt i amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Estofat de mongetes seques
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Llenties estofades	Truita de bolets amb amanida del temps	Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces Mahalabia	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets (brou vegetal)	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures amb llegum	Hamburguesa vegetal a la jardinera	Arancinis amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres (brou vegetal)	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs i toc de comí	Falafels amb salsa de iogurt i xips	Pizza de bolonyesa vegetal	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada	Crema Catalana	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Hamburguesa vegetal planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis amb s.tomàquet (tom.nat.) Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural	Patates estofades amb verd.permeses Trita a la francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural	Bròquil i patata bullida amb oli d'oliva Gall dindi planxa amb arròs pilaf Fruita tolerada o iogurt natural	Crema de verdures tolerades Llom al forn amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural
8	9	10	11	12
Sopa d'arròs Pollastre al forn amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural	Patates estofades amb verd.permeses Trita de bolets amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures permeses Tajine de vedella (amb verdures permeses) Fruita tolerada o iogurt natural	Coliflor i patata amb oli d'oliva Pollastre planxa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural	Crema de verdures tolerades Macarrons amb bolonyesa de carn (tom.nat.) Fruita tolerada o iogurt natural
15	16	17	18	19
Arròs saltat amb carbassó (s/ceba) Trita d'espínacs (s/ceba) amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural	Crema de bròquil (s/ceba) Lluç al forn amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural	Trinxat de bledes amb oli d'oliva Gall dindi planxa amb arròs pilaf Fruita tolerada o iogurt natural	Sopa de galets Llom a la planxa amb xampinyons planxa Fruita tolerada o iogurt natural	Patates estofades amb verdures permeses Pollastre a la llimona amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'oliva Gall dindi planxa amb arròs pilaf Fruita tolerada o iogurt natural	Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre arrebossat amb xips Fruita tolerada o iogurt natural	Crema de carbassó (s/ceba) Llom a la planxa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural	Verdura tolerada amb oli de romaní Trita a la francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural	Arròs amb oli d'oliva i alfàbrega Maires fresques a l'andalusa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural
29	30			
Crema de verdures tolerades Botifarra a la planxa amb patates fregides Fruita tolerada o iogurt natural	Tallarines saltades amb bolets (s/ceba) Trita a la francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt natural			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis (s/g) italiana	Patates estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)
	Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)	Cigrans (s/g) guisats	Pasta (s/g) amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Truita de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella (s/al·lèrg.)	Estofat de mongetes seques (s/g)	Macarrons (s/g) bolo. e carn
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces (s/al·lèrg.)	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques (s/g) i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets (s/g)	Cigrans (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada (pasta s/g) de verdures amb llegum (s/g)	Mandonguilles de vedella a la jardineria (s/g)	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23 Celebració St.Jordi	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Sopa de pasta (s/g)	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques (s/g) i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Gall dindi al forn amb arròs	Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb xips	Pizza (s/al·lèrg.) de verdures i formatge	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada	Crema Catalana	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Pasta (s/g) amb salsa de beixamel (s/g) de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa



1	2	3	4	5
	Espaguetis (s/g) italiana	Llenties (s/g) estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)
	Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)	Cigrons (s/g) guisats	Pasta (s/g) amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Truita de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella (s/al·lèrg.)	Estofat de mongetes seques (s/g)	Macarrons (s/g) bolo.llenties (s/g)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces (s/al·lèrg.)	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques (s/g) i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets (s/g)	Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada (pasta s/g) de verdures amb llegum (s/g)	Mandonguilles de vedella a la jardineria (s/g)	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23 Celebració St.Jordi	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Sopa de pasta (s/g)	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques (s/g) i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties (s/g) estofades amb arròs	Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb xips	Pizza (s/al·lèrg.) de verdures amb formatge	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada	Crema Catalana	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Pasta (s/g) amb salsa de beixamel (s/g) de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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

ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana (s/form..)	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes amb torrades (s/al·lèrg.)
	Falafels (s/iogurt) i amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt sense lactosa	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Truita de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella (s/al·lèrg.)	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces (s/al·lèrg.)	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures i llegum	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt sense lactosa	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs	Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips	Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.)	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa (s/form.) amb amanida
Fruita de temporada	Iogurt sense lactosa	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb beix. vegetal de coliflor (s/form.)			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades
	Falafels amb salsa de iogurt i amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa d'arròs	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al curri amb amanida del temps	Truita de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces Mahalabia	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Pollastre al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures i llegum	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Arancinis amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs i toc de comí	Pollastre arrebossat amb xips	Pizza de bolonyesa vegetal	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Gall dindi arrebossat amb amanida del temps
Fruita de temporada	Crema catalana	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

1	2	3	4	5
	Espaguetis italiana	Llenties estofades	Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres	Hummus de mongetes seques amb torrades
	Falafels amb salsa de iogurt i amanida	Truita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Hamburguesa de vedella amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors	Cigrons guisats	Cuina Marroquina Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al curri amb amanida del temps	Truita de bolets amb amanida del temps	Tajine de vedella	Estofat de mongetes seques	Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres dolces Mahalabia	Fruita de temporada	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Arròs caldós amb carbassa	Crema de mongetes seques i bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps	Fideuada de verdures amb llegum	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Arancinis amb amanida del temps
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	Celebració St.Jordi Sopa de lletres	Crema de porro i nap	Saltat de mongetes seques i verdures	Arròs tres delícies de verdures
Llenties estofades amb arròs i toc de comí	Pollastre arrebossat amb xips	Pizza de bolonyesa vegetal	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada	Crema catalana	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor			
Hamburguesa de vedella amb patates fregides	Truita de moniato i ceba amb amanida del temps			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per 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



Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats