

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 peix fresc	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	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	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps	Macarrons amb bolonyesa de llenties amb formatge
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 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 i toc de comí	Pollastre arrebossat amb xips	Pizza de pernil dolç i formatge	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 (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 peix fresc	Llom al forn amb puré de poma
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt de soja	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)	Cigrons guisats	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	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida	Macarrons amb bolonyesa de llenties (s/form.)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt de soja	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 de soja	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 pernil dolç (s/form.)	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa (s/form.) amb amanida
Fruita de temporada	Iogurt de soja	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

1

2

3

4

5

Espaguetis italiana

Falafels amb salsa de iogurt i amanida

Fruita de temporada

Lenties estofades

Truita paisana amb amanida del temps

Fruita de temporada

Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres

Arròs a la cassola amb verdures i llegum

Iogurt ecològic

Hummus de mongetes seques amb torrades

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

Sopa d'arròs

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

8

9

10

11

12

Cigrons guisats

Truita de bolets amb amanida del temps

Fruita de temporada

Cuscús amb verdures

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Iogurt ecològic

Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní

Falafels amb salsa de iogurt i amanida

Fruita de temporada

Crema de verdures

Macarrons amb bolonyesa de lenties amb formatge

Fruita de temporada

Arròs caldós amb carbassa

Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

15

16

17

18

19

Crema de bròquil

Mongetes seques estofades

Fruita de temporada

Trinxat de bledes amb oli d'alls

Fideuada de verdures amb llegum

Fruita de temporada

Sopa de galets

Hamburguesa vegetal a la jardinera

Iogurt ecològic

Amanida de l'hort

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

Col i patata amb oli d'alls tendres

Sopa de lletres

Falafels amb salsa de iogurt i xips

Crema Catalana

22

23

24

25

26

Lenties estofades amb arròs i toc de comí

Fruita de temporada

Pizza de pernil dolç i formatge

Fruita de temporada

Saltat de mongetes seques i verdures

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

Amanida de llegum

Arròs tres delícies de verdures

Fruita de temporada

Crema de verdures de temporada

Botifarra a la planxa amb patates fregides

Fruita de temporada

29

30

Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor

Truita de moniato i ceba 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

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 sense lactosa

Fruita de temporada

8

9

10

11

12

Sopa d'arròs

Cigrons guisats

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

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Falafels amb salsa de iogurt i amanida

Macarrons amb bolonyesa de llenties amb formatge

Fruita de temporada

Fruita de temporada

iogurt sense lactosa

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

Amanida de l'hort

Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps

Mongetes seques estofades

Fideuada de verdures amb llegum

Hamburguesa vegetal a la jardinera

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

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

Sopa de lletres

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 pernil dolç i formatge

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Arròs tres delícies de verdures

Fruita de temporada

iogurt sense lactosa

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
	Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida	Trita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb peix fresc	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	Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Pollastre al forn amb amanida del temps	Trita de bolets amb amanida del temps	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida	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
Trita 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	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	Pizza de pernil dolç i formatge	Trita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
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., (s/al·lèrg.) de coliflor			
Botifarra a la planxa amb patates fregides	Trita 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	Estofat de patates
	Falafels amb salsa de iogurt i amanida (s/tom.)	Truita paisana amb amanida (s/tom.)	Fideus a la cassola amb peix fresc	Llom al forn amb amanida (s/tom.)
	Fruita tolerada sense pell	Fruita tolerada sense pell	Iogurt ecològic	Fruita tolerada sense pell
8	9	10	11	12
Sopa de pasta	Cigrons guisats	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	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps	Macarrons amb bolonyesa de llenties amb formatge
Fruita tolerada sense pell	Fruita tolerada sense pell	Iogurt ecològic	Fruita tolerada sense pell	Fruita tolerada sense pell
15	16	17	18	19
Pasta integral amb carbassa	Crema de 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 (no mongetes seques)	Mandonguilles de vedella a la jardineria (s/pèsols)	Pollastre a la llimona amb amanida del temps
Fruita tolerada sense pell	Fruita tolerada sense pell	Fruita tolerada sense pell	Iogurt ecològic	Fruita tolerada sense pell
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 verdures de temporada	Pasta integral tres delícies de verdures
Llenties estofades amb toc de comí	Pollastre arrebossat amb xips	Pizza de pernil dolç i formatge	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps
Fruita tolerada sense pell	Iogurt ecològic	Fruita tolerada sense pell	Fruita tolerada sense pell	Fruita tolerada sense pell
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 tolerada sense pell	Fruita tolerada sense pell			

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 peix fresc	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	Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps	Macarrons amb bolonyesa de llenties amb formatge
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 (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 jardineria	Pollastre (halal) 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 (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 tomàquet, formatge, olives i alfàbrega	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	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	Falafels amb salsa de iogurt i amanida	Macarrons amb bolonyesa de llenties amb formatge
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 bròquil	Trinxat de bledes amb oli d'alls	Sopa de galets (brou vegetal)	Amanida de l'hort
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps	Mongetes seques estofades	Fideuada de verdures amb llegum	Hamburguesa vegetal a la jardinera	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
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 tomàquet, formatge, olives i alfàbrega	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	Trita paisana amb amanida del temps	Arròs a la cassola amb peix fresc	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	Cuscús amb verdures	Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní	Crema de verdures
Llenties estofades	Trita de bolets amb amanida del temps	Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps	Macarrons amb bolonyesa de llenties amb formatge
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 (brou vegetal)	Amanida de l'hort
Trita 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	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
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	Falafels amb salsa de iogurt i xips	Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega	Trita 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	Trita 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 (s/form.,)	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 peix fresc	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 (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	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida	Macarrons (s/g) bolo.llenties (s/g) i (s/form.,)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt sense lactosa	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 sense lactosa	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 pernil dolç (s/form.,)	Truita de patata i ceba amb amanida del temps	Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada	Iogurt sense lactosa	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30			
Crema de verdures de temporada	Pasta (s/g) amb salsa de beix.veg. (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 peix fresc	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	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida	Macarrons (s/g) bolo.llenties (s/g) i formatge
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 (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 pernil dolç 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 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 peix fresc	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	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	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida	Macarrons amb bolonyesa de llenties (s/form.)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt sense lactosa	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 Celebració St.Jordi	24	25	26
Col i patata amb oli d'alls tendres	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 pernil dolç (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	Patates 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 peix fresc	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	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	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps	Macarrons amb bolonyesa de carn i formatge
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 amb llegum (s/lenties)	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
Gall dindi al forn amb arròs i toc de comí	Pollastre arrebossat amb xips	Pizza de pernil dolç i formatge	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
	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 peix fresc	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	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	Hamburguesa de vedella amb amanida del temps	Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps	Macarrons amb bolonyesa de llenties amb formatge
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 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. Ignasi 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 tomàquet, formatge, olives i alfàbrega	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.

