

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

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

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Iogurt ecològic

Festa

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 amb 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	Festa
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	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	
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 (s/g) italiana (s/form..)
Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada

Llenties (s/g) estofades
Truita paisana amb amanida del temps
Fruita de temporada

Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres
Arròs a la cassola amb peix fresc
Fruita de temporada

Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)
Llom al forn amb puré de poma
Fruita de temporada

8

9

10

11

12

Sopa de pescadors (s/al·lèrg.)
Pollastre al forn amb amanida del temps
Fruita de temporada

Cigrans (s/g) guisats
Truita de bolets amb amanida del temps
Fruita de temporada

Pasta (s/g) amb verdures
Hamburguesa de vedella amb amanida del temps
Fruita de temporada

Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní
Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada

Crema de verdures
Macarrons (s/g) bolo.llenties (s/g) i (s/form..)
Fruita de temporada

15

16

17

18

19

Arròs caldós amb carbassa
Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

Crema de mongetes seques (s/g) i bròquil
Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps
Fruita de temporada

Trinxat de bledes amb oli d'alls
Fideuada (pasta s/g) de verdures amb llegum (s/g)
Fruita de temporada

Sopa de galets (s/g)
Mandonguilles de vedella a la jardinera (s/g)
Fruita de temporada

Festa

22

23

24

25

26

Col i patata amb oli d'alls tendres
Llenties (s/g) estofades amb arròs
Fruita de temporada

Celebració St.Jordi
Sopa de pasta (s/g)
Pollastre arreb., (s/al·lèrg.) amb xips
Fruita de temporada

Crema de porro i nap
Pizza de pernil dolç i formatge
Fruita de temporada

Saltat de mongetes seques (s/g) i verdures
Truita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

Arròs tres delícies de verdures
Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
Fruita de temporada

29

30

Crema de verdures de temporada
Botifarra a la planxa amb patates fregides
Fruita de temporada

Pasta (s/g) amb salsa de beix.veg. (s/g) 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

Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) i amanida del temps

Truita paisana amb amanida del temps

Gall dindi planxa amb arròs pilaf

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada (no mango)

Fruita de temporada (no mango)

Iogurt ecològic

Fruita de temporada (no mango)

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 forn amb amanida del temps

Truita de bolets amb amanida del temps

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) i amanida

Macarrons amb bolonyesa de carn i formatge

Fruita de temporada (no mango)

Fruita de temporada (no mango)

Iogurt ecològic

Fruita de temporada (no mango)

Fruita de temporada (no mango)

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

Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps

Gall dindi al forn amb salsa de verdures i amanida del temps

Pollastre planxa amb amanida del temps

Mandonguilles de vedella a la jardinera

Fruita de temporada (no mango)

Fruita de temporada (no mango)

Fruita de temporada (no mango)

Iogurt ecològic

Festa

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 (s/al·lèrg.) amb xips

Pizza de pernil dolç i formatge

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada (no mango)

Iogurt ecològic

Fruita de temporada (no mango)

Fruita de temporada (no mango)

Fruita de temporada (no mango)

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 (no mango)

Fruita de temporada (no mango)

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.) i amanida del temps

Truita paisana amb amanida del temps

Gall dindi planxa amb arròs pilaf

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

Festa

Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps

Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps

Pollastre planxa amb amanida del temps

Mandonguilles de vedella a la jardinera

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Iogurt ecològic

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

Pasta refinada bullida aromatitzada

Pollastre a la planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Patata bullida amb oli d'oliva

Truita francesa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Arròs bullit aromatitzat

Lluç planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva

Llom planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

8

9

10

11

12

Arròs bullit aromatitzat

Pollastre a la planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Patata bullida amb oli d'oliva

Truita francesa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Pasta refinada bullida aromatitzada

Llom planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva

Llenguadina planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Crema de pastanaga

Pollastre a la planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

15

16

17

18

19

Arròs bullit aromatitzat

Truita francesa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Crema de pastanaga

Lluç planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Patata bullida amb oli d'oliva

Maires fresques a la planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Pasta refinada bullida aromatitzada

Llom planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Festa

22

23

24

25

26

Patata bullida amb oli d'oliva

Gall dindi planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

29

Crema de pastanaga

Llom planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Celebració St.Jordi
Pasta refinada bullida aromatitzada

Pollastre a la planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

30

Pasta refinada bullida aromatitzada

Truita francesa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Patata bullida amb oli d'oliva

Llom planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva

Truita francesa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

Arròs bullit aromatitzat

Maires fresques a la planxa

Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn

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 (100g-2,5R) italiana

Falafels (3un.-1,5R) amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)

Llenties estofades (150g lleg.-3R)

Truita paisana (30g pat.freg.-1R) i amanida

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)

Bròquil i pat., amb oli d'all's tendres (50g pat.-1R)

Arròs (135g-3R) a la cassola amb peix fresc

Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (30gr-1,5R)

Hummus de mong. seq. (100g-2R) amb pa (30gr-1,5R)

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (30gr-1,5R)

8

9

10

11

12

Sopa de pescadors (60g pasta 1,5R)

Pollastre al curri amb amanida i pat. caliu (100g-2R)

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (30gr-1,5R)

Cigrons (150g-3R) guisats

Truita de bolets (30g pat.freg.-1R) i amanida

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)

Cuscús amb verdures (140g-3,5R)

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)

Coliflor, patata amb oli de romaní (100g pat.-2R)

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

Fruita de temporada (2R - veure nota*) - PA (40gr-2R)

Crema de verdures (50g patata-1R)

Macarrons (80g-2R) amb bolo.llenties (50g-1R)

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)

15

16

17

18

19

Arròs (135g-3R) caldós amb carbassa

Truita d'espínacs i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada (1,5R - veure nota*) PA (30gr-1,5R)

Crema de mongetes seques i bròquil (150g lleg.-3R)

Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)

Trinxat de bledes (50g patata-1R)

Fideuada (80g -2R) de llegum (50g.lleg.-1R)

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)

Sopa de galets (60g pasta 1,5R)

Mand.jardinera amb patata al caliu (50g-1R)

Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)

Festa

22

23

24

25

26

Col i patata amb oli d'all's tendres (50g pat.-1R)

Llenties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)

29

Crema de verdures de temporada (100g pat.-2R)

Botifarra a la planxa amb pat. fregides (60g pat.freg.-2R)

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)

Celebració St.Jordi

Sopa de lletres (80g pasta 2R)

Pollastre arrebossat amb xips (20g xips- 1R)

Iogurt nat. amb sucre (1R) - PA (40g-2R)

30

Tallarines (120g-3R) amb salsa verd.

Truita de moniato i ceba (50g moniato-1R) amb amanida

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - NO PA

Crema de porro i nap (100g pat.-2R)

Pizza (60g massa-3R) de bolo vegetal i form.,

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - NO PA

Saltat de mongetes seques (150g lleg.-3R)- i verdures

Truita de pat. i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida

Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)

Arròs (135g-3R) tres delícies de verdures

Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps

Fruita de temporada (1R - veure nota*) PA (40gr-2R)

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. 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. És 1 ració HC amb pell: 150g de poma, taronja i pinya, 100g de kiwi, pera i prunes, 75g de raïm i plàtan. Totes les racions d'HC són en cuit. Oferim pa integral

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)

Festa

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

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Iogurt ecològic

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 bolonyesa vegetal amb 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

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)	Festa
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	
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 amb formatge	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 (s/form..)

Falafels amb amanida (s/s.iogurt)

Fruita de temporada

Truita de farina de cigró amb amanida del temps

Fruita de temporada

Arròs a la cassola amb verdures i llegum

Fruita de temporada

Estofat de mongetes seques

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 farina de cigró amb amanida del temps

Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps

Falafels amb amanida (s/s.iogurt)

Macarrons amb bolonyesa de llenties (s/formatge)

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

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 de farina de cigró amb amanida del temps

Mongetes seques estofades

Fideuada de verdures amb llegum

Hamburguesa vegetal a la jardinera

Cigrons sofits de tolla amb ceba caramel·litzada

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

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 xips (s/s.iogurt)

Hamburguesa vegetal planxa amb amanida del temps

Truita de farina de cigró amb amanida del temps

Arròs tres delícies de verdures

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

29

30

Crema de verdures de temporada

Tallarines amb salsa de beix.vegetal de coliflor

Hamburguesa vegetal planxa amb patates fregides

Truita de farina de cigró 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 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

Truita 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)

Festa

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

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Iogurt ecològic

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 amb 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

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 (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)

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 jardinera (s/g)

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Iogurt ecològic

Festa

22

23

24

25

26

Col i patata amb oli d'alls tendres

Celebració St.Jordi
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

Festa

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 jardineria

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Iogurt sense lactosa

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 (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

Fruita de temporada

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

Fruita de temporada

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

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

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Festa

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

Fruita de temporada

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 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	Festa
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 jardineria	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt ecològic	
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 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.

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