

## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i am. del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Pollastre al forn amb patates fregides

Gelat

# Bon Estiu

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.

## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Cuscús amb verdures

Sardines amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**10**  
Albergínia farcida de verdures al forn

Salmó a la taronja

Fruita de temporada

**17**  
Arròs tres delícies

Calamars a la romana amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida de cigrons

Truita francesa amb xampinyons  
Fruita de temporada

**11**  
Sopa de fideus

Gall dindi amb daus amb ceba

Fruita de temporada

**18**  
Crema de pastanaga

Llom a la planxa amb ceba  
iogurt ecològic

**5**  
Amanida d'hortalises

Llom a la planxa amb tomàquet amanit  
Fruita de temporada

**12**  
Bròquil amb patata

Hamburguesa de cigrons

Fruita de temporada

**19**  
Pasta amb verdures i formatge gratinat

Falafels amb salsa de iogurt  
Fruita de temporada

**6**  
Pasta amb verdures i formatge gratinat

Aletes de pollastre amb carbassó planxa  
Fruita de temporada

**13**  
Crema de porro i nap

Sípia a la planxa amb ceba i tomàquet  
iogurt ecològic

**20**  
Mongeta blanca amb pernil

Truita d'espínacs  
Fruita de temporada

**7**  
Vichysoisse

Rap al forn amb ceba  
Fruita de temporada

**14**  
Raviolis de carn

Remenat d'ou amb verdures saltajades  
Fruita de temporada

**21**  
Salmorejo

Lluç al forn amb amanida del temps  
Fruita de temporada

# Bon Estiu

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.

**JUNY**

***Un curs més treballant plegats!***

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA** **GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou (ou ben cuit) amb salsa de to., i enciam

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Lleng. a l'andalusa amb amanida del temps

Iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita (ou ben cuit) de carb. i ceba, daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i am. del temps

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita (ou ben cuit) de pat., i ceba amb amanida

Iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Poll. rostit amb herbes provençals i am. del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. l'andalusa amb am. i vinagreta de pera

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Pollastre al forn amb patates fregides

Gelat de gel

**Bon Estiu**

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.

**JUNY**

***Un curs més treballant plegats!***

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Amanida de lleties

Macarrons a la napolitana (s/form.)

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Gall dindi amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida del temps

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

**11**  
Pasta (s/al·lèrg.) amb verdures de temporada a daus

Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb amanida del temps

iogurt ecològic

**18**  
Hummus de cigrons (s/al·lèrg.) i torrades (s/al·lèrg.)

Gall dindi planxa amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn (s/al.) amb saltat de porro i am. del temps

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form.)

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Gall dindi planxa amb amanida del temps

iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Poll. al forn (s/al.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Poll. al forn amb patates fregides (s/al·lèrg.)

Gelat de gel

**Bon Estiu**

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.

## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**
  
x la sostenibilitat

**pensa**
  
**menja**
  
**actua!**

**L'AIGUA**
  
**ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**
  
Macarrons a la napolitana (s/form..)

Falafels amb enciams variats

Fruita de temporada

**10**
  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

**17**
  
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb cruditès

Pizza de bolo., vegetal amb amanida (s/form..)

Fruita de temporada

**4**
  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

**11**
  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb amanida del temps

logurt de soja

**18**
  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)

Truita de carbassó i ceba (s/al.)daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

**5**
  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

**12**
  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)

Fruita de temporada

**19**
  
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**
  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida

logurt de soja

**13**
  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

**20**
  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera

Macedònia de fruites

**7**
  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

**14**
  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**
  
Amanida de pasta integral amb vinagreta (s/form..)

Poll al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)

Gelat de gel

**Bon Estiu**

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.

## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Macarrons (p.ref) amb oli d'alf., fresca

Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb enciams variats

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**10**  
Patates bullides amb oli d'oliva

Remenat d'ou amb enciam i cogombre

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**17**  
Crema de carbassa (s/ceba)

Pollastre al forn amb enciam i cogombre

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**4**  
Crema de carbassa (s/ceba)

Pollastre al forn amb enciam i cogombre

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**11**  
Pasta (p.ref) amb oli i orenga (s/ceba)

Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves

iogurt natural sense sucre

**18**  
Macarrons (p.ref) amb oli d'alf., fresca

Truita de carbassó (s/ceba) amb xampinyons planxa

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

Arròs saltat amb carbassó (s/ceba)

Lluç al forn amb amb xampinyons planxa

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**12**  
Crema de carbassó (s/ceba)

Macarrons (p.ref) amb oli, orenga i carn d'au

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**19**  
Carbassó i patata bullida

Llom al forn amb enciams variats

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**6**  
Amanida patata (pat., tonyina i orenga)

Truita a la francesa amb enciam i olives  
iogurt natural sense sucre

**13**  
Arròs saltat amb oli i alf., fresca (s/all)

Pollastre al forn amb enciam i cogombre

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**20**  
Arròs amb oli i orenga

Maires fresques a l'andalusa amb enciam i cogombre

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**7**  
Bròquil i patata bullida

Hamburguesa de vedella amb enciams variats  
Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**14**  
Amanida patata (pat., tonyina i orenga)

Gall dindi planxa amb amb xampinyons planxa

Fruita permesa (taronja, mandarina, kiwi, síndria i meló)

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta (p.ref) (pasta, tonyina., oli i orenga)

Pollastre al forn amb patates fregides

iogurt natural sense sucre

# Bon Estiu

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.



## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre (halal)

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Poll. (halal) rostit amb herbes provençals i am. del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida

Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Pollastre (halal) al forn amb patates fregides

Gelat de gel

# Bon Estiu

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.

## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Truita de farina de cigró amb amanida del temps

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Llenties estofades amb toc de curri

Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Falafels amb amanida del temps

iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de farina de cigró amb daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Amanida de llegum

Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de llenties

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa vegetal amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de farina de cigró amb amanida del temps

iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Llenties estofades amb toc de curri

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Falafels amb patates fregides

Gelat de gel

# Bon Estiu

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.



## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Llenties estofades amb toc de curri

Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Falafels amb amanida del temps

iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Amanida de llegum

Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de llenties

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa vegetal amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Llenties estofades amb toc de curri

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Falafels amb patates fregides

Gelat de gel

# Bon Estiu

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.

## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Llenties estofades amb toc de curri

Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de llenties

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa vegetal amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Lluç rostit amb herbes provençals i am. del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Falafels amb patates fregides

Gelat de gel

# Bon Estiu

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.

**JUNY**

***Un curs més treballant plegats!***

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Amanida de lleties (s/g)

Gall dindi planxa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties (s/g) amb arròs in., ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Gall dindi planxa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

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

**11**  
Verdures de temporada a daus amb oli de romaní

Llenguadina a la planxa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Hummus de mongetes seques (s/g) sense torrades

Truita de carbassó i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes (s/g)

Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

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

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. planxa amb am. i (s/vinagr.)  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata (pat., tonyina, pebrot i olives)

Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de lleties (s/g)

Poll. al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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.

**JUNY**

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Amanida de lleties (s/g)

Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form..)  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties (s/g) amb arròs in., ceba i cibulet  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb crudités  
Pizza (s/g) de pernil dolç i amanida (s/form..)  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

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

**11**  
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus (s/form..)  
Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)  
Truita de carbassó i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca  
Lluç al forn (s/al.) amb saltat de porro i am.  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó  
Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn (s/form..)  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata  
Llom al forn (s/al.) amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot  
Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  
Poll. al forn (s/al.) amb am. del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
Maires fresq. a l'andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga  
Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata  
Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral (s/g) amb vinagreta i (s/form..)  
Poll. al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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.

**JUNY**

***Un curs més treballant plegats!***

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Amanida de lleties (s/g)

Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form..)  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties (s/g) amb arròs int., ceba i cibulet  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb crudités  
Pizza (s/g) de pernil dolç i amanida (s/form..)  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

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

**11**  
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus (s/form..)  
Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb am. del temps  
iogurt sense lactosa

**18**  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)  
Truita de carbassó i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca  
Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó  
Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn (s/form..)  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot  
Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida  
iogurt sense lactosa

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
Maires fresq. a l'andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga  
Llom planxa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata  
Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral (s/g) amb vinagreta i (s/form..)  
Poll. al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)  
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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.

## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**
  
x la sostenibilitat

**pensa**
  
**menja**
  
**actua!**

**L'AIGUA**
  
**ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**
  
Amanida de lleties (s/g)

Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form..)
   
Fruita de temporada

**10**
  
Saltat de lleties (s/g) amb arròs in., ceba i cibulet
   
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
   
Fruita de temporada

**17**
  
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb cruditès
   
Pizza (s/g) de pernil dolç i amanida (s/form..)
   
Fruita de temporada

**4**
  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Poll. al forn (s/al.) amb amanida del temps
   
Fruita de temporada

**11**
  
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus (s/form..)
   
Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb amanida del temps
   
iogurt sense lactosa

**18**
  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)
   
Truita de carbassó i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert
   
Fruita de temporada

**5**
  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca
   
Lluç al forn (s/al.) saltat de porro i amanida
   
Fruita de temporada

**12**
  
Crema de carbassó
   
Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn (s/form..)
   
Fruita de temporada

**19**
  
Carbassó, pastanaga i patata
   
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma
   
Fruita de temporada

**6**
  
Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot
   
Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida
   
iogurt sense lactosa

**13**
  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca
   
Poll. al forn (s/al·lèrg.) amb am. del temps
   
Fruita de temporada

**20**
  
Arròs amb salsa de tomàquet
   
Maires fresq. a l'andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera
   
Macedònia de fruites

**7**
  
Mongeta tendra, patata i pastanaga
   
Hamburguesa de vedella amb amanida del temps
   
Fruita de temporada

**14**
  
Amanida de patata
   
Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
   
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**
  
Amanida de pasta integral (s/g) amb vinagreta i (s/form..)
   
Poll. al forn (s/al..) amb patates fregides (s/al·lèrg.)
   
Gelats de gel

**Bon Estiu**

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.



## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Amanida de lleties (s/g)

Macarrons (s/g) a la napolitana  
Fruita de temporada

**10**  
Saltat de lleties (s/g) amb arròs in., ceba i cibulet  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb crudités  
Pizza (s/g) de pernil dolç i formatge amb amanida  
Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Poll. al forn (s/al.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**11**  
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus  
Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb amanida del temps  
iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)  
Truita de carbassó i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca  
Lluç al forn (s/al·lèrg.) saltat de porro i amanida  
Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó  
Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn  
Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma  
Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot  
Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida  
iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
Maires fresq. a l'andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera  
Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga  
Hamburguesa de vedella amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata  
Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral (s/g) amb vinagreta  
Poll. al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)  
Gelats de gel

# Bon Estiu

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.

**JUNY**

***Un curs més treballant plegats!***

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Macarrons a la napolitana (s/form..)

Falafels amb enciams variats

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb cruditès

Pizza de bolo., vegetal amb amanida (s/form..)

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Lleng. a l'andalusa (s/al.) amb am. del temps

logurt sense lactosa

**18**  
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)

Truita de carbassó i ceba (s/al.) daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida

logurt sense lactosa

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa (s/al.) amb am. i vinag., pera

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta (s/form..)

Poll. al forn (s/al.) amb patates fregides (s/al·lèrg.)

Gelat de gel

**Bon Estiu**

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.

## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Poll. rostit amb herbes provençals i am. del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Pollastre al forn amb patates fregides

Gelat de gel

# Bon Estiu

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.

## JUNY

*Un curs més treballant plegats!*

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**GOTA GOTA**  
x la sostenibilitat

**pensa  
menja  
actua!**

**L'AIGUA  
ÉS VIDA**

**iogurt Residu ZERO**

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3**  
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

**10**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

**17**  
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

**4**  
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

**11**  
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

iogurt ecològic

**18**  
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet, all i julivert

Fruita de temporada

**5**  
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

**12**  
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre

Fruita de temporada

**19**  
Carbassó, pastanaga i patata

Hamburguesa de vedella amb puré de poma

Fruita de temporada

**6**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

iogurt ecològic

**13**  
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Poll. rostit amb herbes provençals i am. del temps

Fruita de temporada

**20**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb am. i vinagreta de pera

Macedònia de fruites

**7**  
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

**14**  
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**21** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta integral amb vinagreta

Pollastre al forn amb patates fregides

Gelat de gel

# Bon Estiu

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.