

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 lleties 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, alb., pastga., 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 llegum

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 amanida

Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. andalusa amb amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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 sostenibilitatpensa
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

FI DE CURS

Salmorejo

Lluç al forn amb amanida del temps
Fruita de temporada

Bon Estiu

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 sostenibilitatpensa
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 lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou (ou ben cuit) amb salsa de tom., 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 (ou b.cuit) carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, alb., pastga., 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 llegum

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

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida

Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. Andalus, amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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 xips

Gel 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

Pollastre (halal) al forn, salsa de tom., i enciam

Fruita de temporada

17

Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Pollastre (halal) planxa amb amanida

Fruita de temporada

4

Salmorejo (s/al·lèrg.)

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

Fruita de temporada

11

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

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida

iogurt ecològic

18

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

Lluç 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·lèrg.) amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12

Crema de carbassó

Macarrons amb bolo., de llegum (s/form.)

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

Pollastre (halal) planxa amb amanida

iogurt ecològic

13

Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

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

Fruita de temporada

20

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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.)

Pollastre (halal) forn (s/al·lèrg.) i pat. freg. (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

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 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

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

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida

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·lèrg.) amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12

Crema de carbassó

Macarrons amb bolo., de llegum (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

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

Fruita de temporada

20

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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.)

Pollastre al forn 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 sostenibilitatpensa
menja
actua!L'AIGUA
ÉS VIDA


iogurt Residu ZERO

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

Amanida de lleties

Macarrons a la napolitana

Fruita de temporada

10

Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17

Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Pizza de pernil dolç amb amanida del temps

Fruita de temporada

4

Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

11

Pasta (s/al·lèrg.) amb verd., temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida

Fruita de temporada

18

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

Truita carbssó (s/al·lèrg.), 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 amanida

Fruita de temporada

12

Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de llegum

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 (s/al·lèrg.) amb amanida

iogurt ecològic

13

Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

20

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.), amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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 pat. freg. (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

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de lleties 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 carbssó i ceba, daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de llegum

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 amanida

Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. andalusa amb amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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 xips

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

Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.)
amb enciam
Fruita de temporada

10
Saltat d'arròs integral, ceba i
cibulet (s/l·lenties)
Remenat d'ou amb salsa de
tomàquet i enciam
Fruita de temporada

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

4
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb amanida
del temps
Fruita de temporada

11
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd.,
temporada a daus
Llenguadina a l'andalusa
(s/al·lèrg.) amb amanida
iogurt ecològic

18
Amanida patata (pat., tonyina i
orenga)
Truita de carbassó i ceba,
daus de tom., all i julivert
Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, alb.,
pastga., i oli d'alf., fresca
Lluç al forn amb saltat de porro
i amanida
Fruita de temporada

12
Crema de carbassó
Macarrons amb bolonyesa de
carn d'au
Fruita de temporada

19
Carbassó, pastanaga i patata
Llom al forn amb puré de
poma
Fruita de temporada

6
Amanida patata (pat., tonyina i
orenga)
Truita a la francesa amb
enciam i olives
iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega
fresca
Pollastre al forn amb amanida
del temps
Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet
Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.)
amb amanida i vinag., pera
Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i
pastanaga
Pollastre al forn amb amanida
del temps
Fruita de temporada

14
Amanida patata (pat., tonyina i
orenga)
Gall dindi planxa amb amb
xampinyons planxa
Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amanida de pasta integral amb
vinagreta
Pollastre al forn amb patates
fregides
iogurt ecològic

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 sostenibilitatpensa
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

Fruïta permesa pelada (no préssec)

10
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

Fruïta permesa pelada (no préssec)

17
Gaspatxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruïta permesa pelada (no préssec)

4
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruïta permesa pelada (no préssec)

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 (ou b.cuit) carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert

Fruïta permesa pelada (no préssec)

5
Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruïta permesa pelada (no préssec)

12
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de llegum

Fruïta permesa pelada (no préssec)

19
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma

Fruïta permesa pelada (no préssec)

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

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida

Fruïta permesa pelada (no préssec)

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques andalusa amb amanida i vinag., pera

M. de fruites permeses sense pell (no préssec)

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

Fruïta permesa pelada (no préssec)

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruïta permesa pelada (no préssec)

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

Pollastre al forn amb patates fegides

iogurt ecològic

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

Pollastre al forn (s/pell-al·lèrg.) enciam i cogombre

Fruita de temporada

4
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/pell-al·lèrg.) amb amanida

Fruita de temporada

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

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida

iogurt ecològic

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

Gall dindi planxa amb 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 bolo., de llegum (s/form.)

Fruita de temporada

19
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Gall dindi planxa amb amanida

iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn (s/pell-al·lèrg.) amb amanida

Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. planxa amb amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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 (s/form.,-s.vinag.)

Pollastre al forn (s/pell-al·lèrg.) amb patata al caliu

iogurt ecològic

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 (no préssec)

10

Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Gall dindi amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada (no préssec)

17

Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida del temps

Fruita de temporada (no préssec)

4

Salmorejo (s/al·lèrg.)

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

Fruita de temporada (no préssec)

11

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

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida

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 (no préssec)

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 (no préssec)

12

Crema de carbassó

Macarrons amb bolo., de llegum (s/form.)

Fruita de temporada (no préssec)

19

Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada (no préssec)

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

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

Fruita de temporada (no préssec)

20

Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites (no préssec)

7

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

Fruita de temporada (no préssec)

14

Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada (no préssec)

21

FI DE CURS

Amanida de pasta integral amb vinagreta

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

Gel 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

Gall dindi andalusa (s/al·lèrg..) amb enciam

Fruita (no poma, no plàtan)

10
Saltat de verdures amb oli de romaní

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita (no poma, no plàtan)

17
Gaspaxo (s/al·lèrg..) amb crudités

Pizza de pernil dolç amb amanida

Fruita (no poma, no plàtan)

4
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb amanida del temps

Fruita (no poma, no plàtan)

11
Pasta int., amb verd., de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg..) amb amanida

iogurt ecològic

18
Amanida patata (pat., tonyina i orenga)

Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert

Fruita (no poma, no plàtan)

5
Pasta int., amb carbssó, alb., pastga., i oli d'alf.,

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita (no poma, no plàtan)

12
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn d'au

Fruita (no poma, no plàtan)

19
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma

Fruita (no poma, no plàtan)

6
Amanida patata (pat., tonyina i orenga)

Truita a la francesa amb enciam i olives

iogurt ecològic

13
Pasta saltada amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn amb amanida del temps

Fruita (no poma, no plàtan)

20
Pasta int. amb salsa de tomàquet

Maires fresq. andal. (s/al·lèrg..) amb amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites (no poma, no plàtan)

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Pollastre al forn amb amanida del temps

Fruita (no poma, no plàtan)

14
Amanida patata (pat., tonyina i orenga)

Gall dindi planxa amb amb xampinyons planxa

Fruita (no poma, no plàtan)

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

Pollastre al forn amb patates fregides

iogurt ecològic

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 sostenibilitatpensa
menja
actua!L'AIGUA
ÉS VIDA


iogurt Residu ZERO

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Gaspaxo amb crudités

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

Fruita de temporada

4
Salmorejo

Pollastre (s/pell) al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina al forn amb amanida del temps

iogurt ecològic

18
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita a la francesa amb daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12
Crema de carbassó

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

Fruita de temporada

19
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita a la francesa amb amanida del temps

iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre (s/pell) al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. planxa amb amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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 (s/form..-s.vinag..)

Pollastre al forn amb patata al caliu

iogurt ecològic

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 i orenga

Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb enciams variats
iogurt natural sense sucre

10
Patates bullides amb oli d'oliva

Remenat d'ou amb enciam i cogombre
iogurt natural sense sucre

17
Crema de bròquil (s/ceba)

Pollastre al forn amb enciam i cogombre
iogurt natural sense sucre

4
Crema de bròquil (s/ceba)

Pollastre al forn amb enciam i cogombre
iogurt natural sense sucre

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 a la francesa amb xampinyons planxa
iogurt natural sense sucre

Arròs saltat amb oli i alf., fresca

Lluç al forn amb amb xampinyons planxa
iogurt natural sense sucre

12
Crema de bròquil (s/ceba)

Macarrons (p.ref) amb oli, orenga i carn d'au
iogurt natural sense sucre

19
Espinacs i patata bullida

Llom al forn amb enciams variats
iogurt natural sense sucre

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
iogurt natural sense sucre

20
Arròs blanc amb oli d'oliva i orenga

Maires fresques a l'andalusa amb enciam i cogombre
iogurt natural sense sucre

7
Bròquil i patata bullida

Pollastre planxa amb enciams variats
iogurt natural sense sucre

14
Amanida patata (pat., tonyina i orenga)

Gall dindi planxa amb amb xampinyons planxa
iogurt natural sense sucre

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
Llenties estofades

Pollastre (halal) marinat amb patates fregides
Fruita de temporada

10
Amanida de llacets

Pollastre (halal) al curri amb poma
Fruita de temporada

17
Tallarines amb salsa de formatge

Truita paisana amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

4
Espaguetis amb pesto d'espinacs
Tires de calamar a l'andalusa amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

11
Crema de carbassó

Falafels amb enciam i raves
iogurt natural

18
Amanida de llenties

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all
Fruita de temporada

5
Amanida d'estiu

Pollastre (halal) llimona amb enciam i cogombre
iogurt natural

12
Amanida d'arròs amb vinagreta de poma

Truita patata i ceba amb cogombre i pastanaga
Fruita de temporada

19
Amanida russa casolana

Pollastre (halal) a l'allet i tomàquet amanit
Fruita de temporada

6
Crema de porro i nap

Hamburguesa vedella (halal) amb mongetes seques
Fruita de temporada

13
Verdura tricolor amb oli de porro

Macarrons amb bolonyesa de llenties
Fruita de temporada

20
Crema de carbassa

Fideuada de peix fresc
Fruita de temporada

7
Arròs a la napolitana

Truita de carbassó i patata amb enciam i olives
Fruita de temporada

14
Cigrons guisats

Croquetes de bacallà amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Arròs amb salsa de tomàquet

Hamburguesa de vedella (halal) amb xips
Gel 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

Fideuada de verdures i llegum
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
Gel 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 amanida
Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet
Maires fresq. andalusa amb amanida i vinagr., pera
Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Fideuada de verdures i llegum
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
Gel 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 s.tom., natural

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

Fruita tolerada o iogurt natural

10
Patates bullides amb oli d'oliva

Remenat d'ou amb enciam i cogombre

Fruita tolerada o iogurt natural

17
Crema de bròquil (s/ceba)

Pollastre al forn amb enciam i cogombre

Fruita tolerada o iogurt natural

4
Crema de bròquil (s/ceba)

Pollastre al forn amb enciam i cogombre

Fruita tolerada o iogurt natural

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

Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves

Fruita tolerada o iogurt natural

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

Truita de carbassó (s/ceba) amb xampinyons planxa

Fruita tolerada o iogurt natural

Arròs saltat amb carbassó (s/ceba)

Lluç al forn amb amb xampinyons planxa

Fruita tolerada o iogurt natural

12
Crema de carbassó (s/ceba)

Macarrons (p.ref) amb salsa de tom., natural i carn d'au

Fruita tolerada o iogurt natural

19
Espinacs i patata bullida

Llom al forn amb enciams variats

Fruita tolerada o iogurt natural

6
Amanida patata (pat., tonyina i orenga)

Truita a la francesa amb enciam i olives

Fruita tolerada o iogurt natural

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

Pollastre al forn amb enciam i cogombre

Fruita tolerada o iogurt natural

20
Arròs amb salsa de tomàquet natural

Maires fresques a l'andalusa amb enciam i cogombre

Fruita tolerada o iogurt natural

7
Bròquil i patata bullida

Pollastre planxa amb enciams variats

Fruita tolerada o iogurt natural

14
Amanida patata (pat., tonyina i orenga)

Gall dindi planxa amb amb xampinyons planxa

Fruita tolerada o iogurt natural

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

Pollastre al forn amb patates fregides

Fruita tolerada o iogurt natural

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 sostenibilitatpensa
menja
actua!L'AIGUA
ÉS VIDA


iogurt Residu ZERO

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons (s/g) a la napolitanaGall dindi andalusa (s/al·lèrg.)
amb enciam
Fruita de temporada10
Saltat d'arròs integral, ceba i
cibulet (s/lenties)Remenat d'ou amb salsa de
tomàquet i enciam
Fruita de temporada17
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb
cruditésPizza de pernil dolç amb
amanida
Fruita de temporada4
Salmorejo (s/al·lèrg.)Pollastre al forn (s/al·lèrg.)
amb amanida del temps
Fruita de temporada11
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de
temporada a dausLlenguadina a l'andalusa
(s/al·lèrg.) amb amanida
iogurt ecològic18
Hummus de mongetes seques
(s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)Truita de carbssó (s/al·lèrg.)
amb daus de tom., all i julivert
Fruita de temporada5
Arròs amb carbassó, albg.,
pstga., i oli d'alf., frescaLluç al forn (s/al·lèrg.) amb
saltat de porro i amanida
Fruita de temporada12
Crema de carbassóMacarrons (s/g) amb
bolonyesa de carn d'au
Fruita de temporada19
Carbassó, pastanaga i patataLlom al forn (s/al·lèrg.) amb
puré de poma
Fruita de temporada6
Empedrat de mongetes (s/g) i
vinagreta de pebrotTruita de pat. i ceba (s/al·lèrg.)
amb amanida
iogurt ecològic13
Arròs saltat amb all i alfàbrega
frescaPollastre al forn (s/al·lèrg.)
amb amanida del temps
Fruita de temporada20
Arròs amb salsa de tomàquetMaires fresq. andal. (s/al·lèrg.)
amanida i vinag., pera
Macedònia de fruites7
Mongeta tendra, patata i
pastanagaFideuada (pasta s/g) de
verdures i llegum (s/g)
Fruita de temporada14
Amanida de patataCigrons (s/g) sortits de l'olla
amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada21 **FI DE CURS**
Amanida de pasta integral (s/g)
amb vinagretaPollastre al forn (s/al·lèrg.)
amb pat. freg. (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 temporada10
Saltat de lleties (s/g) amb arròs in., ceba i cibulet
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Fruita de temporada17
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités
Pizza (s/g) de pernil dolç i formatge amb amanida
Fruita de temporada4
Salmorejo (s/al·lèrg.)Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps
Fruita de temporada11
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus
Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
iogurt ecològic18
Hummus de mongetes seques (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)
Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert
Fruita de temporada5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca
Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida
Fruita de temporada12
Crema de carbassó
Macarrons (s/g) amb bolo., de llegum (s/g)
Fruita de temporada19
Carbassó, pastanaga i patata
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb puré de poma
Fruita de temporada6
Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot
Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida
iogurt ecològic13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps
Fruita de temporada20
Arròs amb salsa de tomàquet
Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amb amanida i vinag., pera
Macedònia de fruites7
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Fideuada (pasta s/g) de verdures i llegum (s/g)
Fruita de temporada14
Amanida de patata
Cigrans (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada21 **FI DE CURS**
Amanida de pasta integral (s/g) amb vinagreta
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb pat. 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 sostenibilitatpensa
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 lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb crudités

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

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida

iogurt sense lactosa

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

Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb 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 llegum (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

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. andal. (s/al·lèrg.) amb amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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..)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb pat. 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

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de lleties 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

Gall dindi a l'andalusa amb amanida del temps

iogurt ecològic

18
Hummus de mongetes seques amb torrades

Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

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

Gall dindi al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de llegum

Fruita de temporada

19
Carbassó, pastanaga i patata

Gall dindi 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 amanida

Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Falafels amb amanida i vinagreta de pera

Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Pollastre planxa amb enciams variats

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 sostenibilitatpensa
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 lleties 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, daus de tom., all i julivert

Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, alb., pastga., 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 llegum

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

iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida

Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresques a l'andalusa, amanida i vinag., pera

Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Fideuada de verdures i llegum

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 xips

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.

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