

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 **FI DE CURS**
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 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 amb daus de tomàquet, 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 carn d'au

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

Poll. rostit amb herbes provençals i am. del temps

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

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 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 (no kiwi)

10
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

Fruita de temporada (no kiwi)

17
Gaspaxo (s/al·lèrg.) amb cruditès

Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida del temps

Fruita de temporada (no kiwi)

4
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada (no kiwi)

11
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd., temporada a daus

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

iogurt ecològic

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

Trita (ou ben cuit) carbassó i ceba, daus de tom., all i juli.

Fruita de temporada (no kiwi)

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 kiwi)

12
Crema de carbassó

Macarrons amb bolonyesa de carn

Fruita de temporada (no kiwi)

19
Carbassó, pastanaga i patata

Llom al forn amb puré de poma

Fruita de temporada (no kiwi)

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

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

iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada (no kiwi)

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. And. (s/al·lèrg.) amb am. i vinag., pera

Macedònia de fruites (no kiwi)

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada (no kiwi)

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada (no kiwi)

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 sostenibilitatpensa
menja
actua!L'AIGUA
ÉS VIDA

iogurt Residu ZERO

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Carbassó a la planxa
(150g-1R)

Lleng. la planxa (60g-2R)- (1R form.)

Fruita de temporada

10
Verdures del temps (100g coliflor-1R)

Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)

Fruita de temporada

17
Tomàquet amanit (100g-1R)

Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)

Fruita de temporada

4
Tomàquet amanit (100g-1R)

Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)

Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)

11
Mongeta tendra (100g-1R)

Lleng. la planxa (60g-2R)- (1R form.)

iogurt ecològic

18
Verdures del temps (100g coliflor-1R)

Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)

Fruita de temporada

5
Crema de carbassa (150g-1R)

Lluç a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)

Fruita de temporada

12
Crema de carbassó (150g-1R)

Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)

Fruita de temporada

19
Carbassó a la planxa (150g-1R)

Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)

Fruita de temporada

6
Verdures del temps (100g coliflor-1R)

Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)

iogurt ecològic

13
Tomàquet amanit (100g-1R)

Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)

Fruita de temporada

20
Crema de carbassa (150g-1R)

Maires a la planxa (60g-2R) - (1R formatge)

Macedònia de fruites

7
Mongeta tendra (100g-1R)

Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)

Fruita de temporada

14
Crema de carbassa (150g-1R)

Lleng. la planxa (60g-2R)- (1R form.)

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Verdures del temps (100g coliflor-1R)

Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)

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

3
Macarrons (100g-2,5R) a la napolitana

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

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

10
Saltat de llenties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

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

17
Crema de verdures de temp., (100g pat.-2R)

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

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

DIMARTS

4
Crema de verdures de temp., (100g pat.-2R)

Pollastre al curri amb amanida i arròs (45g-1R)

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

11
Cuscús (112,5g-2,5R) verd. de temporada

Llenguadina a l'andalusa amb amanida i arròs (45g-1R)

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

18
Hummus de cigrons (100g-2R) amb pa (20gr-1R)

Truita de carbassó (30g pat.freg.-1R) tom., all i julivert

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

DIMECRES

5
Arròs (135g-3R) amb carbassó, albg., i oli d'alf.

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

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

12
Crema de carbassó (50g pat.-1R)

Macarrons (120g-3R) amb bolonyesa de carn

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

19
Carbassó i patata (100g patata-2R)

Llom al forn amb enciams variats i arròs (45g-1R)

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

DIJOUS

6
Empedrat de mongetes (125g-2,5R)

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

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

13
Arròs (135g-3R) saltat amb all i alf., fresca

Poll. rostit herbes provençals i am. del temps

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

20
Arròs (135g-3R) amb salsa de tomàquet

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

Macedònia de fruites (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)

DIVENDRES

7
Mongeta tendra i patata (100g patata-2R)

Hamburguesa de vedella amb pat.caliu (50g-1R) i enciam

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

14
Amanida de patata (50g pat.-1R)

Cigrons (100g lleg.-2R) sortits de l'olla

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

21 **FI DE CURS**
Amanida de pasta integral (120g-3R) (s/vinagreta)

Pollastre al forn amb patates fregides (30g pat.freg.-1R)

Iogurt nat. amb sucre (1R) - PA (20gr-1R)

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 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

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 herbes provenç. 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

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
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.)

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 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·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.) amanida 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.)

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

Lleng. 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 amanida 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

Lleng. 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. a del temps

Fruita de temporada

20
Arròs amb salsa de tomàquet

Maires fresq. a l'andalusa amb amanida 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.