



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort amb vinagr./INF: Mong., pstga i pat.,

Fideuada de peix

Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

Plàtan amb xocolata

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre rostit amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo amb crostons de pa

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

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

Pollastre rostit, herbes provençals i amanida

iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades

Peix fresc (S/M) andalusa, amanida i vinagr., pera

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties amb tom., i alfàbrega

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

6
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de pernil dolç amb amanida del temps

Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis a la carbonara

Pollastre arrebossat 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



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Un curs més, treballant plegats!!

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Escalivada amb llit de patata

Sípia a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada

9
Torrada amb tomàquet, formatge tendre i orenga

Truita a la francesa amb enciams variats
Fruita de temporada

16
Graellada de verdures i patata

Hamburguesa de llegum amb pastanaga ratllada
Fruita de temporada

3
Amanida de cigrons

Daus de gall dindi marinats, enciam i pastga., ratllada
iogurt natural

10
Verdures escalivades

Petxuga de pollastre, herbes provençals, enciam i olives
Fruita de temporada

Creps d'espínacs amb formatge i pinyons

Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet amanit
Fruita de temporada

4
Vichyssoise

Truita de carbassó amb tomàquet persillé
Fruita de temporada

11
Verdura tricolor

Lluç al forn amb llit de pastanaga
iogurt natural

Amanida d'espínacs

Ous al plat amb amanida
iogurt natural

5
Albergínia farcida

Hamburguesa d'arròs i lleties amb amanida
Fruita de temporada

12
Sopa de meló amb menta

Gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn
Fruita de temporada

Sopa d'arròs

Cap de llom al forn amb verdures de temporada
Fruita de temporada

Salmorejo

Llom arrebossat amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

13
Cigrons amb espínacs

Cuetes de rap al forn sobre llit de carbassó i ceba
Fruita de temporada

FI DE CURS

Carpaccio de carbassó amb tomàquet i olives

Llenguado al forn amb all i julivert i patata panadera
Fruita de temporada

Bon Estiu



JUNY

***Un curs més,
treballant plegats!!***

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

DILLUNS

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

Fruita de temporada

DIMARTS

3
Amanida de l'hort i vinagr./INF:Mong.,pstga i pat.,

Fideuada de peix

Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert

Plàtan

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)

Fruita de temporada

DIMECRES

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo (s/crostons de pa)

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

DIJOUS

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

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) herbes provençals i amanida

iogurt de soja

12
Hummus de mongetes seques (s/ torrades)

Peix fresc (S/M) andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinagr.,

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca

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

Fruita de temporada

DIVENDRES

6
Amanida de llacets (s/form..)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de pernil país (s/form..) amb amanida

Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis amb oli i orenga (s/form..)

Pollastre arreb. (s/a·lèrg.) amb xips

Gelats de del

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	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> Benvolguts, benvolgudes, El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent: 1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. 2 - Per a 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. 3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global. Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent. 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!!!!	2 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort i vinagr./INF:Mong.,pstga i pat., Fideuada de verdures i carn Fruita de temporada	4 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes amb samfaina Fruita de temporada	5 Arròs amb carbassó, alb., pastga., i oli d'alfàf., Pollastre al forn (s/al·lèrg.) herbes provençals i amanida iogurt sense lactosa	6 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures de temporada a daus Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert Plàtan amb xocolata	11 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques (s/ torrades) Llom arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida i vinagr., pera Fruita de temporada	13 Crema de verdures d'aprofitament Pizza de pernil dolç amb amanida Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs amb vinagreta Llom al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	17 Mongeta tendra, patata i pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	18 Gaspaxo (s/crotons de pa) Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	19 Amanida de lleties amb tomàquet i alf., fresca Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	20 M.Dissenyat alumnes 6è Espaguetis a la carbonara Pollastre arreb. (s/a·lèrg.) amb xips Gelat de del

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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Un curs més, treballant plegats!!

Benvolguts, benvolgudes,

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tom., i enciam (s/tom., cru)
Fruita tolerada sense pell

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita tolerada sense pell

16
Amanida d'arròs (s/tom., cru) i (s/vinag.)

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls
Fruita tolerada sense pell

3
Amanida (s/ vinag.)/INF: Bledes, pstga i pat.,

Fideuada de peix
Fruita tolerada sense pell

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert
Fruita tolerada sense pell

17
Carbassó, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita tolerada sense pell

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina
Fruita tolerada sense pell

11
Amanida de patata (s/tom., cru) i (s/ vinag.)

Pollastre rostit amb daus de carbassó
Fruita tolerada sense pell

18
Crema de carbassa

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques
Fruita tolerada sense pell

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

Pollastre rostit, herbes i amanida (s/tom., cru)
iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades

Peix fresc (S/M) andalusa i amanida (s/tom., cru)
Fruita tolerada sense pell

19
Amanida de lleties amb orenga i alf. fresca (s/tom., cru)

Truita de patata i ceba amb amanida (s/tom., cru)
Fruita tolerada sense pell

6
Amanida de llacets (s/tom., cru)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita tolerada sense pell

13
Crema de verd., d'aprofitament (no mong.verda)

Pizza de pernil dolç amb amanida (s/tom., cru)
Fruita tolerada sense pell

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis a la carbonara

Pollastre arrebossat amb xips
iogurt natural

Bon Estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet (salsa a part)

Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs (arròs, daus tom., i orenga)

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

3
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Fideuada de peix (verd., triturades)
Fruita de temporada

10
Cuscús i verdures de temporada a daus (verd., tritu.)

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

17
Crema de mongeta, pastanaga i patata

Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb suc (s/samfaina)
Fruita de temporada

11
Amanida de patata (patata, tonyina, orenga i oli)

Pollastre rostit amb daus de carbassó
Fruita de temporada

18
Gaspatxo amb crostons de pa

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

5
Arròs amb carbassó, pastga., i oli d'alfàf., (verd. triturades)

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida
iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades

Peix fresc (S/M) andalusa, amanida i vinagr., pera
iogurt ecològic

19
Amanida de llenties (llenties bullides, daus tom., i orenga)

Truita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

6
Amanida de llacets (pasta, daus tom., i orenga)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de pernil dolç amb amanida del temps
Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis a la carbonara (salsa a part)

Pollastre arrebossat amb pat., fregides
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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Un curs més, treballant plegats!!

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

3
Amanida de l'hort i vinagr., /INF: Mong.,pstga i pat.,

Fideuada de peix
Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert
Plàtan amb xocolata

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina
Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre (halal) rostit amb daus de carbassó
Fruita de temporada

18
Gaspaxo amb crostons de pa

Hamburg. vedella (halal) planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

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

Pollastre (halal) rostit, herbes provençals i amanida
iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades

Peix fresc (S/M) andalusa, amanida i vinagr., pera
Fruita de temporada

19
Amanida de llenties amb tom., i alfàbrega

Truita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

6
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps
Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis amb oli i orenga

Pollastre (halal) arrebossat 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



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

Mandonguilles vegetals amb s.tomàquet

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort i vinagr., /INF: Mong.,pstga i pat.,

Fideuada de verdures i llegum

Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

Plàtan amb xocolata

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo amb crostons de pa

Hamburguesa vegetal planxa amb amanida

Fruita de temporada

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

Hamburg. vegetal, herbes provençals i amanida

iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades

Croquetes vegetals amb amanida i vinagr., pera

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties amb tom., i alfàbrega

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

6
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis amb oli i orenga

Falafels amb salsa de iogurt i 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

JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort i vinagr., /INF: Mong.,pstga i pat.,

Fideuada de peix

Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

Plàtan amb xocolata

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles vegetals amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Hamburguesa vegetal amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo amb crostons de pa

Hamburguesa vegetal planxa amb amanida

Fruita de temporada

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

Hamburg. vegetal, herbes provençals i amanida

iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades

Peix fresc (S/M) andalusa, amanida i vinagr., pera

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties amb tom., i alfàbrega

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

6
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis amb oli i orenga

Falafels amb salsa de iogurt i 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



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort i vinagr., /INF: Mong.,pstga i pat.,

Fideuada (pasta s/g) de peix

Fruita de temporada

10
Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert

Plàtan

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form.,)

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo (s/crostons de pa)

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

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

Pollastre al forn (s/a·lèrg.), herbes provençals, i amanida

iogurt sense lactosa

12
Hummus de mongetes seques (s/torrades)

Peix fresc (S/M) andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinagr.,

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties (s/g) amb tomàquet i alf., fresca

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

Fruita de temporada

6
Amanida de pasta (s/g) i (s/form.,)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza (s/g) de pernil país (s/form.,) amb amanida

Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis (s/g) a la carbonara (s/form.,)

Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) 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



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort i vinagr., /INF: Mong.,pstga i pat.,

Fideuada (pasta s/g) de peix

Fruita de temporada

10
Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert

Plàtan

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form.,)

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo (s/crotons de pa)

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

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

Pollastre al forn (s/a·lèrg.), herbes provençals, i amanida

iogurt de soja

12
Hummus de mongetes seques (s/torrades)

Peix fresc (S/M) andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinagr.,

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties (s/g) amb tomàquet i alf., fresca

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

Fruita de temporada

6
Amanida de pasta (s/g) i (s/form.,)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza (s/g) de pernil país (s/form.,) amb amanida

Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis (s/g) a la carbonara (s/form.,)

Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) 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

JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort i vinagr., /INF: Mong.,pstga i pat.,

Fideuada (pasta s/g) de peix

Fruita de temporada

10
Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert

Plàtan

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo (s/crotons de pa)

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

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

Pollastre al forn (s/al·lèrg.), herbes provençals, i amanida

iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques (s/torrades)

Peix fresc (S/M) andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinagr.,

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca

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

Fruita de temporada

6
Amanida de pasta (s/g)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza (s/g) de pernil dolç amb amanida

Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis (s/g) a la carbonara

Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) 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



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Un curs més, treballant plegats!!

Benvolguts, benvolgudes,

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort i vinagr., /INF: Mong.,pstga i pat.,

Fideuada de peix

Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó (s/al·lèrg.) amb daus de tom., all i julivert

Plàtan

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo (s/crotons de pa)

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

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

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) herbes provençals i amanida logurt sense lactosa

12
Hummus de mongetes seques (s/ torrades)

Peix fresc (S/M) andalusa (s/al·lèrg.) amanida i vinagr.,

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties amb tomàquet i alf., fresca

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

Fruita de temporada

6
Amanida de llacets (s/form..)

Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de pernil país (s/form..) amb amanida

Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis amb oli i orenga (s/form..)

Pollastre arreb. (s/a·lèrg.) amb xips

Gelat de del

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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Un curs més, treballant plegats!!

Benvolguts, benvolgudes,

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

Fruita de temporada

3
Amanida de l'hort amb vinagr./ INF: Mong.,pstga i pat.,

Fideuada de peix

Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

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

Plàtan amb xocolata

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa de carn

Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes amb samfaina

Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre rostit amb daus de carbassó

Fruita de temporada

18
Gaspaxo amb crostons de pa

Hamburguesa mixta a la planxa amb mongetes seques

Fruita de temporada

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

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida

logurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades

Peix fresc (S/M) andalusa, amanida i vinagr., pera

Fruita de temporada

19
Arròs saltat amb verdures

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Fruita de temporada

6
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de pernil dolç amb amanida del temps

Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis a la carbonara

Pollastre arrebossat 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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

***Un curs més,
treballant plegats!!***

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

9
Arròs integral amb salsa de tomàquet

Falafels amb salsa de iogurt i enciam
Fruita de temporada

16
Amanida d'arròs amb vinagreta

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

3
Amanida de l'hort i vinagr., /INF: Mong.,pstga i pat.,

Fideuada de peix
Fruita de temporada

10
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Truita de carbassó i ceba, daus de tom., all i julivert
Plàtan amb xocolata

17
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Macarrons amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

4
Crema de carbassó

Mandonguilles de vedella amb samfaina
Fruita de temporada

11
Amanida de patata amb vinagreta de pebrot

Pollastre rostit amb daus de carbassó
Fruita de temporada

18
Gaspaxo amb crostons de pa

Hamburguesa de vedella planxa amb mongetes seques
Fruita de temporada

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

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida
iogurt ecològic

12
Hummus de mongetes seques amb torrades

Peix fresc (S/M) andalusa, amanida i vinagr., pera
Fruita de temporada

19
Amanida de llenties amb tom., i alfàbrega

Truita de patata i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

6
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

13
Crema de verdures d'aprofitament

Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps
Fruita de temporada

20 **M.Dissenyat alumnes 6è**
Espaguetis amb oli i orenga

Pollastre arrebossat 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