

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Gràcies!!!</b></p> <p>Vam iniciar el curs amb molta il·lusió, endinsant-nos en el món del menjador escolar.</p> <p>Han anat passant els mesos i hem compartit amb vosaltres <b>la nostra manera de promoure una alimentació saludable i sostenible.</b></p> <p>Us hem parlat dels nostres llegums, de les nostres joguines, de les nostres disfresses i d'aquells productes de qualitat que potencien i afavoreixen la proximitat.</p> <p>Hem remarcat la importància de seguir les pautes i recomanacions de l'Agència de Salut Pública i la rellevància de programes educatius com ara el <b>Ens ho mengem tot.</b></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata)</b></p> <p><b>Llenties amb arròs integral i toc de curry</b></p> <p><b>Fruita de temporada</b></p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de porros</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b></p> <p>Amanida de galets (pasta integral)</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b></p> <p>Trinxat de col i patata amb oli d'all</p> <p>Llenguadina arrebossada amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural amb o sense sucre</p>	<p><b>7</b></p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó i patata amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b></p> <p>Macarrons italiana (pasta integral)</p> <p>Lluç milanesa amb enciam i olives</p> <p>Crema la Fageda</p>	<p><b>12</b></p> <p>Amanida de Llenties</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b></p> <p>Coliflor i patata saltada amb oli d'allets</p> <p>Botifarra planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b></p> <p>Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Pit de pollastre arrebossat amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>17</b></p> <p>Arròs amb s.tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b></p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Llenguadina a la romana amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b></p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> <b>FI DE CURS</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Pizza de gall dindi amb enciam i blat de moro</p> <p>Refresc i Gelat</p>	<p><b>ESMORZAR COMIAT</b></p> <p>Croissant,</p> <p>xocolata i</p> <p>Sucs de fruites</p>

I, ara, és moment d'acomiar-nos fins el curs vinent. Us avancem que el començarem amb la satisfacció d'haver obtingut el **segell de la marca Cuina Catalana.**

**Cuida allò que menges, menja allò que et cuida.**

**BON ESTIU!!!**

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Gràcies!!!</b></p> <p>Vam iniciar el curs amb molta il·lusió, endinsant-nos en el món del menjador escolar.</p> <p>Han anat passant els mesos i hem compartit amb vosaltres <b>la nostra manera de promoure una alimentació saludable i sostenible.</b></p> <p>Us hem parlat dels nostres llegums, de les nostres joguines, de les nostres disfresses i d'aquells productes de qualitat que potencien i afavoreixen la proximitat.</p> <p>Hem remarcat la importància de seguir les pautes i recomanacions de l'Agència de Salut Pública i la rellevància de programes educatius com ara el <b>Ens ho mengem tot.</b></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Espinacs a la catalana</b></p> <p><b>Broquetes de conill amb patata caliu</b></p> <p><b>Albercocs</b></p>	<p>Bròquil saltat</p> <p>Truita francesa amb pa de cereals</p> <p>Cireres</p>	<p>Gaspatxo amb rostes</p> <p>Salmó a la papillote amb salsa de soja</p> <p>Meló</p>	<p>Amanida de pasta integral eco</p> <p>Hamburguesa de llegum i fines herbes amb tomàquet i olives</p> <p>logurt</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <p>Filet de porc a la planxa amb rúcula i oli d'oliva</p> <p>Maduixes i plàtan</p>
	<p><b>10</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>11</b></p> <p>Cigrons saltats amb col i tomàquet</p> <p>Pollastre a la planxa amb pastanaga i pipes</p> <p>Macedònia de fruita fresca</p>	<p><b>12</b></p> <p>Amanida d'hortalisses</p> <p>Arròs a la cubana amb ou ferrat</p> <p>Nectarina</p>	<p><b>13</b></p> <p>Espàrrecs amb maionesa</p> <p>Cuscús de verdures i peix blau</p> <p>logurt de maduixa</p>	<p><b>14</b></p> <p>Vichyssoise freda</p> <p>Peix al forn amb salsa de tomàquet</p> <p>Prunes</p>
	<p><b>17</b></p> <p>Crema d'espinacs</p> <p>Amanida tabulé de cuscús amb enciam i tomàquet</p> <p>Daus de meló i síndria</p>	<p>Sopa de lletres amb daus d'hortalisses</p> <p>Hamburguesa de conill a la planxa amb canonges</p> <p>logurt per beure</p>	<p>Amanida de temporada</p> <p>Arròs integral saltejat amb verdures i tonyina</p> <p>Macedònia de fruita fresca</p>	<p><b>FI DE CURS</b></p> <p>Crema freda de porros</p> <p>Paninni de pernil dolç i xampinyons</p> <p>Nectarina</p>	<p><b>NO SERVEI DINAR</b></p>

I, ara, és moment d'acomiar-nos fins el curs vinent. Us avancem que el començarem amb la satisfacció d'haver obtingut el **segell de la marca Cuina Catalana.**

**Cuida allò que menges, menja allò que et cuida.**

**BON ESTIU!!!**