

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Un curs més, treballant plegats!!</i></p> <p>El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.</p> <p>Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,...</p> <p>Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.</p> <p>Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.</p> <p>Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles.</p> <p>Ens veiem ben aviat.</p> <p>Moltes gràcies i bones vacances!!!!</p>			<p>1 Crema de bròquil</p> <p>Pizza de gall dindi amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Macarrons napolitana</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Festa</p>
	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Croquetes de pollastre amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Mongeta i patata bullida</p> <p>Saltat de cigrons amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Crema de pastanaga</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>13 Verdura tricolor</p> <p>Llenties amb arròs integral i toc de romaní</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Espaguetis amb tomàquet, alfàbrega i olives</p> <p>Remenat d'alls tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Empedrat de mongetes</p> <p>Llenguadina andalusa amb enciam juliana</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Pollastre a la llimona amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>17 Crema de porro i nap</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Arròs amb porro, api i pastanaga</p> <p>Lluç al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 FI DE CURS Macarrons italiana</p> <p>Botifarra a la planxa amb patates xips</p> <p>Refresc i gelat</p>	<p>22 ESMORZAR COMIAT</p> <p>Croissant i xocolata</p>		
			<p>Bon Estiu</p>		



Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell **Marca Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat. En aquest sentit:

- Tota la pasta, menys la pasta petita de sopa, és integral. Sempre oferim la possibilitat d'escollir pa integral.
- Oferim combinacions amb menys aportació de proteïna animal.
- Les combinacions quan tenim llegum de primer plat sempre són amb peix, ou o carn blanca de segon.
- Seguim les freqüències recomanades en relació al consum de carn vermella.
- Oferim la possibilitat d'escollir el iogurt sense sucre.

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucres



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Un curs més, treballant plegats!!</i></p> <p>El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.</p> <p>Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,...</p> <p>Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.</p> <p>Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.</p> <p>Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles.</p> <p>Ens veiem ben aviat.</p> <p>Moltes gràcies i bones vacances!!!!</p>			<p>1 Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Bacallà al forn amb llit de ceba i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Sopa de porro</p> <p>Falafels al forn i cogombre amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	3
	6	7	8	9	10
	13	14	15	16	17
	20	21	22		
<h1>Bon Estiu</h1>					

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell **Marca Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat. En aquest sentit:

- Tota la pasta, menys la pasta petita de sopa, és integral. Sempre oferim la possibilitat d'escollir pa integral.
- Oferim combinacions amb menys aportació de proteïna animal.
- Les combinacions quan tenim llegum de primer plat sempre són amb peix, ou o carn blanca de segon.
- Seguim les freqüències recomanades en relació al consum de carn vermella.
- Oferim la possibilitat d'escollir el iogurt sense sucre.

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucres



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats