

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia</i></p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.</p> <p>Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.</p>		<p>2 Crema de bròquil</p> <p>Truita de calçots amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Pèsols saltats amb alls tendres</p> <p>Seitons a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>4 Sopa de fideus</p> <p>Llom amb salsa de bolets i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Bleda i patata bullida</p> <p>Brotxeta de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>8 Patata i carxofa al forn</p> <p>Hamburguesa de llegum amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Graellada de verdures</p> <p>Creps de blat de moro amb seitán, enciam i s.iogurt</p> <p>logurt natural</p>	<p>10 Amanida d'espivals</p> <p>Llenguado arrebossat amb xampinyons saltats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Bròquil i patata bullida amb oli d'all</p> <p>Remenat d'ou amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Arròs amb verdures</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Per què el iogurt és sense sucre?</p>					
<p>Per què el pa és integral?</p>					
<p>Per què hem de netejar quan acabem de dinar?</p>	<p>15 Coliflor gratinada</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>16 Amanida d'espivals</p> <p>Pollastre al forn amb carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Sopa de pistons</p> <p>Falafels amb s.iogurt amb crudités de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Patates farcides de verdures</p> <p>Lluç al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Festa</p>
<p>Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?</p>					
<p>Quants quilos d'espaguetis comreu?</p>					
<p>Per a quantes persones feu menjar cada dia?</p>	<p>22 Arròs saltat amb favetes</p> <p>Remenat d'all tendres amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cruïtès de verdures i patata</p> <p>Sandwich d'hamburguesa vegetal, enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Espaguetis integrals amb tomàquet</p> <p>Tofu a l'andalusa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Pèsols a la francesa</p> <p>Verat al forn amb all i julivert, enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Crema Vichisua</p> <p>Gall dindi a la llimona amb amanida</p> <p>logurt natural</p>
<p>Com a casa</p>	<p>29 Amanida de patata</p> <p>Hamburguesa de lleties amb crudités de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Sopa minestrone</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt natural</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 (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats