





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 Macarrons (p.ref.) amb oli d'oliva</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>3 Patata bullida amb oli d'alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>4 Arròs amb oli d'alfàbrega fresca</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>5 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>8 Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>9 Patata bullida amb oli d'alfàbrega fresca</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>10 Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>11 Tallarines amb oli d'oliva</p> <p>Lluç planxa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>12 Patata bullida amb oli d'alfàbrega fresca</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
<p>Per què el iogurt és sense sucre?</p>	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn
<p>Per què el pa és integral?</p>					
<p>Per què hem de netejar quan acabem de dinar?</p>	<p>15 Espaguetis (p.ref.) amb oli d'oliva</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>16 Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>17 Patata bullida amb oli d'alfàbrega fresca</p> <p>Maires fresques al forn</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>18 Cuina Mexicana Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</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 compreu?</p>	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn	Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn
<p>Per a quantes persones feu menjar cada dia?</p>	<p>22 Crema de pastanaga</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>24 Macarrons (p.ref.) amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>25 Patata bullida amb oli d'alfàbrega fresca</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>26 Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
<p>Com a casa</p>					
 	<p>29 Espirals amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>30 Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Lluç planxa</p> <p>Pera-plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>			
 					

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.

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