

ABRIL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

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.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa



		2 Macarrons italiana Llom arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada	3 Mongeta i patata bullida Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 Paella de verdures Trita de patata i ceba amb enciam i raves Fruita de temporada	5 Crema de mongetes seques i pastanaga Gall dindi al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada
	8 Sopa vegetal d'arròs Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	9 Crema de porro i nap Mandonguilles de vedella a la jardineria Fruita de temporada	10 Mongetes seques amb salsa de tomàquet Trita de patata i carbassa amb enciam i olives iogurt natural	11 Tallarines a la carbonara Gall dindi al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	12 Verdura tricolor Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
	15 Espaguetis amb pesto d'espínacs Botifarra a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	16 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Trita de carbassó i patata amb enciam i raves iogurt natural	17 Trinxat de la Cerdanya Gall dindi al forn amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	18 Cuina Mexicana "Nachos con frijoles" "Burritos de pollo con verduras y ensalada" "Fresas"	19 Festa
	22 Crema de pastanaga Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	23 Celebració St.Jordi Sopa de lletres Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Crema La Fageda	24 Llenties estofades Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita de temporada	25 Bròquil, carbassa i patata bullida Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i cogombre Fruita de temporada	
	29 Espirals a la napolitana Pollastre al forn amb enciam i raves Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies Gall dindi arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i cogombre Fruita de temporada			

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