

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensà, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE.](#)

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA
x la sostenibilitat

penja menja actua!

L'AIGUA ÉS VIDA

iogurt Residu ZERO

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Llenties estofades (tom.s/pell)

Gall dindi al forn (s/al·lèrg.), patates fregides (s/al·lèrg.)
Fruita permesa sense pell

10
Amanida de llacets (tom.s/pell)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats (s/poma)
Fruita permesa sense pell

17
Tallarines amb salsa de formatge
Truita paisana (s/al·lèrg.), enciam i cogombre
Fruita permesa sense pell

4
Espaguetis amb pesto d'espínacs (s/f.secs)
Truita a la francesa amb enciam i pastanaga
Fruita permesa sense pell

11
Crema de carbassó
Escalopa de llom (s/al·lèrg.), enciam i raves
iogurt natural

18
Amanida de l'hort (tom.s/pell)(s/vinagreta)
Llenties estofades (tom.s/pell)
Fruita permesa sense pell

5
Amanida d'estiu (s/tonyina)(tom.s/pell)
Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre
iogurt natural

12
Amanida d'arròs (tom.s/pell)(s/vinagreta)
Truita patata (s/al·lèrg.), cogombre i pastanaga
Fruita permesa sense pell

19
Amanida russa casolana (s/tonyina)
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i tomàquet amanit (tom.s/pell)
Fruita permesa sense pell

6
Crema de porro i nap
Botifarra a la planxa amb mongetes seques
Fruita permesa sense pell

13
Verdura tricolor amb oli de porro
Macarrons amb bolonyesa de llenties (tom.s/pell)
Fruita permesa sense pell

20 **DINAR FI DE CURS**
Arròs amb salsa de tomàquet (tom.s/pell)
Hamburguesa de vedella a la planxa amb xips
iogurt natural

7
Arròs a la napolitana (tom.s/pell)
Truita de carbassó (s/al·lèrg.), enciam i olives
Fruita permesa sense pell

14
Amanida de l'hort (tom.s/pell)(s/vinagreta)
Cigrons guisats (tom.s/pell)
Fruita permesa sense pell

21 **NO SERVEI DINARS**

Bon Estiu

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