

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 pensa, 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

pensa menja actua!

L'AIGUA ÉS VIDA

logurt Residu ZERO

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3 Cuscús amb verdures	4 Vichyssoise	5 Arròs amb salsa de pastanaga	6 Pasta amb verdures i formatge gratinat	7 Cigrons amb espinacs
Sardines al forn amb amanida Fruita de temporada	Falafels amb salsa de iogurt i crudités Fruita de temporada	Truita francesa amb xampinyons Fruita de temporada	Rap al forn amb ceba Fruita de temporada	Aletes de pollastre amb enciam i tomàquet logurt natural
10 Albergínia farcida de verdures al forn Salmó a la taronja Fruita de temporada	11 Espirals amb pesto d'alfàbrega Hamburguesa de cigrons amb enciams variats Fruita de temporada	12 Rotllets de carbassó gratinats Sípia a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	13 Gaspatxo Gall dindi amb daus de patata logurt natural	14 Arròs tres delícies Ous farcits i escalivada Fruita de temporada
17 Crema de pastanaga Llom al forn amb ceba caramel·litzada logurt natural	18 Amanida de l'hort Pizza casolana amb formatge Fruita de temporada	19 Arròs amb verdures Truita de patata i carbassó Fruita de temporada	20 Empedrat de mongetes seques Brotxetes de gall dindi amb pebrot i ceba Fruita de temporada	21 Salmorejo Rap al forn amb patata panadera Fruita de temporada

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