

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Un curs més treballant plegats!</i></p> <p>Benvolgudes famílies,</p> <p>El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.</p> <p>Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.</p>					
	<p>3 Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>4 Espaguetis (p.ref.) amb pesto d'espínacs (s/all)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>5 Amanida d'estiu (s/tonyina-tom.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.), enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>6 Crema de coliflor (s/ceba)</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>7 Arròs amb oli d'orenga</p> <p>Truita de patata (s/ceba-carb.), enciam i olives</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>
<p>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.</p>	<p>10 Amanida de llacets (s/tom.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>11 Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Escalopa de llom amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>12 Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Truita patata (s/ceba) amb cogombre</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>13 Mongeta i patata bullida</p> <p>Macarrons (p.ref.) amb oli, alfàbrega i carn d'au</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>14 Crema de coliflor (s/ceba)</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>
<p>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.</p>	<p>17 Tallarines amb salsa de formatge</p> <p>Truita patata (s/ceba-pastga.), enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>18 Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó (s/oli d'alls)</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>19 Amanida de patata, ou dur, olives i oli</p> <p>Pollastre al forn amb enciams</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>20 DINAR FI DE CURS Arròs amb oli d'alfàbrega fresca</p> <p>Llom a la planxa amb xips</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>21 NO SERVEI DINARS</p>
<p>Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.</p> <p>Moltes gràcies i bones vacances!!!!</p>	<h1>Bon Estiu</h1>				

GOTA GOTA
x la sostenibilitat

pensa menja actua!

L'AIGUA ÉS VIDA

logurt Residu ZERO

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