

**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**

**Iogurt Residu ZERO**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**3**  
Llenties estofades

Gall dindi al forn (s/al·lèrg.), patates fregides (s/al·lèrg.)  
Fruita de temporada

**10**  
Amanida de llacets

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb poma  
Fruita de temporada

**17**  
Tallarines amb oli d'alfàbrega fresca (s/form.)

Gall dindi planxa amb enciam i cogombre  
Fruita de temporada

**4**  
Espaguetis amb pesto d'espínacs (s/form.)  
Tires calamar andalusa (s/al·lèrg.), enciam i pastga.  
Fruita de temporada

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

**18**  
Amanida de llenties  
Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre lit de carbassó i oli d'alls  
Fruita de temporada

**5**  
Amanida d'estiu (s/ou)  
Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre  
iogurt natural

**12**  
Amanida d'arròs amb vinagreta de poma  
Gall dindi planxa amb cogombre i pastanaga  
Fruita de temporada

**19**  
Amanida russa casolana (s/ou-maionesa)  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i tomàquet amanit  
Fruita de temporada

**6**  
Crema de porro i nap  
Botifarra a la planxa amb mongetes seques  
Fruita de temporada

**13**  
Verdura tricolor amb oli de porro  
Macarrons amb bolonyesa de llenties (s/form.)  
Fruita de temporada

**20** **DINAR FI DE CURS**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
Hamburguesa de vedella a la planxa amb xips  
Gelats de gel

**7**  
Arròs a la napolitana  
Lluç a la planxa amb enciam i olives  
Fruita de temporada

**14**  
Cigrons guisats  
Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i tomàquet  
Fruita de temporada

**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**