



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Un curs més, treballant plegats!!

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

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

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola. La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

2 - Per a 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.

3 - Per a impulsar la formació dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

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!!!!

2
Amanida de llacets

Fingers de pollastre (s/al·lèrg), enciam i b.moro
Fruita de temporada

9
Festa

16
Mongeta i patata bullida

Pizza bolonyesa vegetal, enciam i blat de moro
Fruita de temporada

3
Paella de verdures
Truita patata amb pastanaga ratllada i olives
Fruita de temporada

10
Espaguetis italiana
Truita a la francesa amb enciam i olives
Fruita de temporada

17
Amanida de llacets tricolor

Truita patata i ceba amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

4
Mongeta i patata bullida
Mandonguilles mixtes amb xampinyons
Fruita de temporada

11
Empedrat de mongetes
Pollastre amb salsa de verdures i patata panadera
Fruita de temporada

18
Cigrons amb ou dur i oli d'oliva

Gall dindi a la planxa i arròs pilaf
Fruita de temporada

5
Crema de porro
Truita de carbassó amb mongetes seques
Fruita de temporada

12
Arròs tres delícies
Truita paisana amb enciams i raves
Fruita de temporada

19 **FI DE CURS**
Arròs amb salsa de tomàquet

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips
Gelats de gel

6
Llenties estofades
Pollastre al forn amb enciam i tomàquet
iogurt natural

13
Crema de carbassó
Salsitxes de porc amb samfaina
Fruita de temporada

20 **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