



JUNY

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!!!!

DILLUNS

2
Amanida de pasta (s/ou)(tom.s/pell)

Lluç andalusa (s/al·lèrg), enciam i blat de moro
Fruita permesa sense pell

9

Festa

16
Mongeta i patata bullida

Pizza bolo.vegetal (s/form.), enciam i b.moro
Fruita permesa sense pell

DIMARTS

3
Paella de verdures

Pollastre planxa amb pastanaga ratllada i olives
Fruita permesa sense pell

10
Espaguetis italiana (s/form.)

Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i olives
Fruita permesa sense pell

17
Amanida de pasta (s/ou)(s/vinagreta)(tom.s/pell)

Pollastre a la planxa amb enciam i cogombre
Fruita permesa sense pell

DIMECRES

4
Mongeta i patata bullida

Mandonguilles mixtes amb xampinyons
Fruita permesa sense pell

11
Empedrat de mongetes (s/vinagreta)(tom.s/pell)

Pollastre amb salsa de verdures i patata panadera
Fruita permesa sense pell

18
Cigrons amb oli d'oliva (s/ou)

Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb salsa verda i arròs pilaf
Fruita permesa sense pell

DIJOUS

5
Crema de porro

Llenguadina forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques
Fruita permesa sense pell

12
Arròs tres delícies de verdures

Lluç a la planxa amb enciams i raves
Fruita permesa sense pell

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

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips
iogurt natural

DIVENDRES

6
Llenties estofades

Pollastre al forn, enciam i tomàquet (s/pell)
iogurt natural

13
Crema de carbassó

Salsitxes de porc amb samfaina
Fruita permesa sense pell

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