



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
acomiar-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 Llacets amb oli d'alfàbrega

Lluç andalusa (s/al·lèrg),
enciam

Fruita tolerada

DIMARTS

3 Arròs amb oli d'oliva

Truita patata (s/ceba) amb
enciam i olives
Fruita tolerada

DIMECRES

4 Mongeta i patata bullida

Llom a la planxa amb
xampinyons saltats
iogurt natural sense sucre

DIJOURS

5
Crema de bròquil (s/ceba)

Llenguadina al forn amb patata
al caliu

Iogurt natural sense sucre

DIVENDRES

6
Daus de patata amb oli d'oliva

Pollastre al forn (s/all) amb enciam

Fruita tolerada

Festa

9

Fes

10

sta

11
Espaguetis (p.ref.) amb oli
d'alfàbrega

Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb
enciam i olives

Fruita tolerada

12

Arròs amb oli d'oliva

Truita patata (s/ceba) amb enciams i raves

Fruita tolerada

13
Crema parmentier (s/ceba)

Llom a la planxa amb enciams variats

Fruita tolerada

16

Mongeta i patata bullida

Gall dindi planxa amb enciam

logurt natural sense sucre

17
Llacets (p.ref.) amb orenga i oli
d'oliva

Trita patata (s/ceba) amb
enciam i cogombre

Fruita tolerada

18

Daus de patata amb ou dur i oli d'oliva

Lluç al forn amb arròs blanc bullit

Fruita tolerada

19 **FI DE CURS**

Arròs amb oli d'oliva

Pollastre arrebossat amb xips

logurt natural sense sucre

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