

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

logurt Residu ZERO

La darrera setmana d'aquest mes correspon a la proposta de menús dissenyada pels alumnes de 4t curs.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>3 Amanida de lleties</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Espaguetis amb salsa formatge</p> <p>Tires de calamar a l'andalusa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida d'estiu</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural</p>	<p>6 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Arròs a la napolitana</p> <p>Truita de carbassó i patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>10 Amanida de llacets</p> <p>Pollastre al curri amb poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de carbassa</p> <p>Seità arrebossat amb enciam i raves</p> <p>logurt natural</p>	<p>12 Amanida d'arròs amb vinagreta de poma</p> <p>Truita paisana amb cogombre i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de lleties</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Cigrons guisats</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>17 Tallarines amb pesto d'espínacs</p> <p>Truita de patata amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Mongeta i patata bullida</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Crema de carbassó</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 FI DE CURS Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Hamburguesa de vegetal a la planxa amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>21 ESMORZAR COMIAT Croissant i xocolatina</p>

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