

OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>Ens fa molta il·lusió explicar-vos que hem creat l'equip de treball que impulsarà l'elaboració del pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari durant tot aquest curs escolar, amb la finalitat de poder implementar-lo a partir de setembre del 2023. Ja fa un cert temps que hi estem treballant de la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària.</p>	<p>3 Verdura tricolor segons productors</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Espirals (s/ou) saltades amb verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalus amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>5 Llenties estofades</p> <p>Pollastre a la planxa amb pastanaga al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Amanida de l'hort</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Arròs integral tres delícies</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>10 Macarrons (s/ou) a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Festa</p>		<p>13 Arròs integral amb porro, api i pastanaga</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos fermes en RSC.</p>	<p>17 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida d'hortalisses de temporada</p> <p>Fideuada (s/ou) de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Mandonguilles amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Amanida de galets (s/ou)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>L'equip de la cuina de l'escola tindrà un paper central en aquesta fase inicial i els volem agrair per avançar la seva implicació. Serà la fase de recollida de dades.</p>	<p>24 Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada</p> <p>Maire arrebossada (s/ou) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Verdura tricolor segons productors</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Hummus de mongetes amb torrades (s/ou)</p> <p>Pollastre a la planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>27</p> <p>Sortida general</p>	
<p>Estem convençuts que serà una feina molt enriquidora, d'un gran aprenentatge, de reflexió, i que suposarà un benefici pel nostre entorn més immediat.</p>	<p>31</p> <p>Festa</p>				<p>28 Amanida de l'hort</p> <p>Pizza (s/al·lèrg.) bolonyesa vegetal amb formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Seguim treballant plegats per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>	<p>Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.</p>				

