

OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Compromís amb el desenvolupament sostenible</b></p> <p>Ens fa molta il·lusió explicar-vos que hem creat l'equip de treball que impulsarà l'elaboració del <b>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.</b> Ja fa un cert temps que hi estem treballant de la mà d'Alitec, els nostres assessors en seguretat alimentària.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos fermes en RSC.</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>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><b>Seguim treballant plegats</b> per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació <b>per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</b></p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor segons productors</p> <p>Fricandó de vedella (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Espirals (s/g) saltades amb verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalus (s/g) amb amanida del temps</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>	<p><b>5</b> Llenties (s/g) estofades</p> <p>Pollastre a la planxa amb pastanaga al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>6</b> Amanida de l'hort</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Arròs integral tres delícies</p> <p>Truita d'espínacs amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>10</b> Macarrons (s/g) a la napolitana</p> <p>Falafels (s/g) amb amanida (s/s.iogurt)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de carbassó</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Festa</b></p>		<p><b>13</b> Arròs integral amb porro, api i pastanaga</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>
	<p><b>17</b> Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Remenat d'alls tendres amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida d'hortalisses de temporada</p> <p>Fideuada (s/g) de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Mandonguilles amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Amanida de galets (s/g)</p> <p>Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures i amanida</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>
	<p><b>24</b> Pasta (s/g) amb verdures de temporada</p> <p>Maire arrebossada (s/g) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Verdura tricolor segons productors</p> <p>Hamburguesa cigrons (s/g) ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> Hummus de mongetes (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Sortida general</b></p>	
	<p><b>31</b></p> <p><b>Festa</b></p>				<p><b>28</b> Amanida de l'hort</p> <p>Pannini (s/al·lèrg.) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>

