ROCA since 1966

escola BERGANTÍ
Centre concertat per la Generalitat de Catalunya

Al·lèrgia Fruits secs-préssec-cireres-suc préssec

home

ABRIL

La veu dels infants i joves a l'Espai Migdia

Benvolgudes famílies,

És un plaer estar envoltats d'infants i joves i viure, en directe, les seves experiències.

Compartim amb vosaltres una mostra d'allò que escoltem a l'Espai Migdia de l'escola a través de diferents projectes que ens permeten connectar-hi i interactuar-hi.

Per què el iogurt és sense sucre?

Per què el pa és integral?

Per què hem de netejar quan acabem de dinar?

Per què els alumnes de dietes sempre entren primer al menjador?

Quants quilos d'espaguetis compreu?

Per a quantes persones feu menjar cada dia?

Com a casa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2 Espaguetis italiana Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	3 Llenties estofades Truita paisana amb amanida Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	4 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Arròs a la cassola amb peix fresc Iogurt ecològic	5 Hummus de mongetes seques amb torrades (s/al·lèrg.) Llom al forn amb puré de poma Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)
8 Sopa de pescadors (s/al·lèrg.) Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	9 Cigrons guisats Truita de bolets amb amanida Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	10 Cuscús amb verdures Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Iogurt ecològic	11 Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní Estofat de mongetes seques Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	12 Crema de verdures Macarrons amb bolonyesa de llenties Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)
15 Arròs caldós amb carbassa Truita d'espinacs i ceba amb amanida Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	16 Crema de mongetes seques i bròquil Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	17 Trinxat de bledes amb oli d'alls Fideuada de verdures amb llegum Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	18 Sopa de galets Mandonguilles de vedella a la jardinera Iogurt ecològic	19 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)
22 Col i patata amb oli d'alls tendres Llenties estofades amb arròs Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	23 **Celebració St.Jordi** Sopa de lletres Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Iogurt ecològic	24 Crema de porro i nap Hamburguesa de vedella amb amanida del temps Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	25 Saltat de mongetes seques i verdures Truita de patata i ceba amb amanida Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	26 Arròs tres delícies de verdures Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)
29 Crema de verdures de temporada Botifarra a la planxa amb patates fregides Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)	30 Tallarines amb salsa de beix., (s/al·lèrg.) de coliflor Truita de moniato i ceba amb amanida Fruita permesa (no préssec-cireres-suc préssec)			

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

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT