ROCA since 1966

escola BERGANTÍ
Centre concertat per la Generalitat de Catalunya

SENSE LLEGUM-PORC-MARISC

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 de temporada	3 Patates estofades Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Arròs amb verdures i carn de pollastre Iogurt ecològic	5 Crema de patata i verdures permeses Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
8 Sopa d'arròs Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Patates estofades Truita de bolets amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Iogurt ecològic	11 Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní Pollastre planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Crema de verdures Macarrons amb bolonyesa de de carn de gall dindi Fruita de temporada
15 Arròs caldós amb carbassa Truita d'espinacs i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de bròquil Pollastre al forn amb salsa de verdures i amanida del temps Fruita de temporada	17 Trinxat de bledes amb oli d'alls Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	18 Sopa de galets Remenat d'ou amb verdures i amanida del temps Iogurt ecològic	19 Patates estofades amb verdures permeses Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada
22 Col i patata amb oli d'alls tendres Gall dindi a la planxa amb arròs pilaf Fruita de temporada	23 **Celebració St.Jordi** Sopa de lletres Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Crema Catalana	24 Crema de porro i nap Gall dindi al forn i patata panadera i amanida Fruita de temporada	25 Verdures de temp., amb oli de romaní Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Arròs tres delícies de verdures Gall dindi arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada
29 Crema de verdures de temporada Pollastre planxa amb patates fregides Fruita de temporada	30 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor Truita de moniato i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada			

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