ROCA since 1966

escola BERGANTÍ
Centre concertat per la Generalitat de Catalunya

Menú Basal

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 Falafels amb salsa de iogurt i amanida Fruita de temporada	3 Llenties estofades Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	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 Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
8 Sopa minestrone Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Cigrons guisats Truita de bolets amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Iogurt ecològic	11 Coliflor, patata i moniato amb oli de romaní Estofat de mongetes seques Fruita de temporada	12 Crema de verdures Macarrons amb bolonyesa de llenties Fruita de temporada
15 Arròs caldós amb carbassa Truita d'espinacs i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Crema de mongetes seques i bròquil Lluç al forn amb salsa de verdures i amanida del temps Fruita de temporada	17 Trinxat de bledes amb oli d'alls Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	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 de temporada
22 Col i patata amb oli d'alls tendres Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	23 **Celebració St.Jordi** Sopa de lletres Pollastre arrebossat amb xips Crema catalana	24 Crema de porro i nap Hamburguesa de vedella amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Saltat de mongetes seques i verdures Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Arròs tres delícies de verdures Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada
29 Crema de verdures de temporada Botifarra a la 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