


SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMEGRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>BENVINGUTS! ESTEM DE VOLTA!</b></p> <p>Tornem un any més amb ganes e il·lusió de rebre als vostres fills i filles al menjador de l'escola.</p> <p>Aquest curs estem carregats d'idees i energia per portar a terme petits canvis que puguin millorar l'educació alimentària i la sostenibilitat a nivell mediambiental, a més d'oferir un menú equilibrat, variat, segur, adaptat i satisfactori.</p> <p>Donarem inici a un projecte d'incorporació de proteïna vegetal, així doncs reduir el consum animal i millorar la sostenibilitat. Però no patiu, que els nostres plats seran de lo més divertits i saborosos!</p> <p>Us desitgem un bon inici de curs a tothom!</p> 	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	Bledes saltat amb all	Gaspatxo	Minestra de verdures	Vichyssoise	Mix d'arròs integral, quinoa i mongetes verdes
	Gall dindi amb verdures	Vedella amb bolets	Pollastre al forn amb guarnició	Filet de lluç al forn amb carbassó	Pebrot farcit amb verdures i ou dur
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Gelat-iogurt (guarderies)
	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
	Bròquil i patata	Salmorejo	Mongeta tendra, patata i pastanaga	Panaché de verdures	Gaspatxo
	Mero amb tomàquet al forn	Gall dindi al curri	Llom de 2 colors amb poma al forn	Peix fresc al forn amb patates a lo pobre	Conill amb allada
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Gelat-iogurt (guarderies)
	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
	Cigrons amanits amb daus de tomàquet i pesto	Gaspatxo	Verdures al forn	Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb balsàmic	Panaché de verdures
	Bacallà amb samfaina	Pollastre amb pisto de verdures	Cassó amb wok de verdures	Galtes desossades amb bolets	Escalopins de gall dindi al cava
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
	Carxofes amb llimona	Mongetes seques amanides	Espinacs a la catalana	Amanida grega (tomàquet, olives negres, formatge feta)	Mongeta tendra i patata saltejats amb all i julivert
Fricandó de vedella amb bolets	Maires amb saltat de verdures	Cuixes de pollastre amb llorer i farigola	Pebrot farcit amb ou dur i verdures	Botifarra de pollastre amb bolets i amanida	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>		
Minestra de verdures	Pèsols a la catalana	Amanida catalana	Vichyssoise		
Cueta de bacallà al forn amb espàrrecs	Escalopins de pollastre amb verduretes	Truita d'espínacs amb guarnició	Rodó de vedella amb xampinyons		
Natilla de xocolata	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		

La cuina es reserva el dret a fer un canvi a l'últim moment, avisant per e-mail als centres.

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.



Seguim les recomanacions de la "Guia de l'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar" publicada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya que segueix els Objectius de desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides. Aquesta guia, a més de garantir la salut de les persones, pretén prendre consciència que amb petites modificacions contribuïm a promoure la producció i el consum responsable, la lluita contra el canvi climàtic.