

# QUOTES CURS 2022/2023

El cobrament s'efectuarà a través de **REBUT BANCARI**. Per qüestions administratives el cost del menjador es dividirà en **9 quotes** (en lloc de 10 mesos). Per tant, l'usuari al maig haurà pagat l'import total de tot el menjador. D'aquesta manera al **juny ja no es girarà cap rebut**. Les quotes es pagaran a principi de mes (d'octubre a maig) exceptuant el setembre en què el primer pagament es girarà a mitjans de mes (entre el 20/25):

Preu únic **alumne fixe: 6,20€ x dia**


Preu únic **alumne eventual: 6,80€ x dia**

El cost de tot el curs de menjador és de :

- 6,20 € x 181 dies curs = 1.122,20€, aquest es cobrarà en 9 quotes de **125 €** . La primera quota es girarà entre el **20/25 de setembre** i la resta el **10-15 de cada mes d'octubre a maig**. Als rebuts de gener i maig, us abonarem els dies que no hàgiu utilitzat durant el període anterior. Degut a la nova situació cal fer el pagament mitjançant rebut bancari o ingressat al NCC de l'Ampa **ES18.0081.5393.49.0001071215**. Si de forma **excepcional** es paga en **efectiu** caldrà fer el pagament la **primera setmana de cada mes** al despatx del menjador en l'horari d'atenció a les famílies. **Si hi ha una demora superior a un mes del pagament del menjador, un cop reclamat el deute es perdrà el dret a fer ús d'aquest.**
- Als usuaris amb beca, l'import de la quota s'ajustarà segons import concedit pel Consell Comarcal, aquest s'aplicarà un cop arribi l'aprovació del Consell, fins aquell moment caldrà pagar el 100%, encara que un cop facilitada la quantitat abonada, es descomptarà el que sigui pertinent en les properes quotes.

## NO ESTAR AL CORRENT DE PAGAMENT IMPLICA QUE AUTOMÀTICAMENT ES PERDRÀ EL DRET D'USUARI AL MENJADOR, ES SERÀ MOLT ESCRUPOLÓS EN AQUEST PUNT.

- El dies de no utilització del servei per causes particulars, sempre que es notifiqui abans de les **9.30h** del mateix dia, tindran un descompte del 100% del preu.
- En el cas d'un rebut retornat, una vegada notificat telefònicament i/o per carta, la persona interessada ha d'abonar l'import corresponent en un període màxim de 4 dies escolars . El primer rebut retornat durant el curs tindrà un recàrec de 2€, el segon de 4€, el tercer de 6€ i el 4rt obligarà a realitzar en efectiu els pagaments mensuals i un recàrec de 10 euros.
- L'horari d'atenció a les famílies al menjador serà: **dimarts i dijous de 9.15h a 10h i dimecres de 16.45 a 17.30h** excepte **al setembre que serà els dimarts, dimecres i dijous de 9.15h a 10h**. Durant aquest horari s'atendrà qualsevol altre incidència de menjador i cobraments.
- Per posar-vos en contacte amb el menjador podeu trucar al telèfon directe del menjador **605838659** o bé enviar un mail a **elmenjador.espais@gmail.com**

 <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px; border-radius: 10px;"> <b>SETEMBRE</b> CURS 22/23         </div>				
<b>DILLUNS 5</b>	<b>DIMARTS 6</b>	<b>DIMECRES 7</b>	<b>DIJOUS 8</b>	<b>DIVENDRES 9</b>
Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomata Varetes de lluç al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	Minestra de verdures bullides amb un raig d'oli d'oliva Pollastre al forn amb herbes provençals Fruita de temporada	Amanida d'arròs amb olives negres i tonyina Triangle de fruita de patata i ceba amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Fesolets i patata bullida amb un raig d'oli d'oliva Rodella de caella al forn amb salsa fina de ceba, all i julivert <b>logurt ECO</b>	Crema tèbia de carbassó i porro Mandonguilles amb xampinyons Fruita de temporada
<b>DILLUNS 12</b>	<b>DIMARTS 13</b>	<b>DIMECRES 14</b>	<b>DIJOUS 15</b>	<b>DIVENDRES 16</b>
Arròs amb salsa casolana de tomata Bunyols de bacallà amb enciam i tomata amanida logurt	Patata i mongeta tendra bullida amb un raig d'oli d'oliva Salsitxes al forn amb ceba cuita Fruita de temporada	<b>Espaquetis ECO integrals</b> a la carbonara Filet de de gall d'indi al forn amb salsa fina de ceba, all i pastanaga Fruita de temporada	Crema de verdures Triangle de fruita de carbassó amb enciam i olives <b>logurt ECO</b>	Amanida de <b>lenties ECO</b> (tomàquet, ceba, pastanaga i olives) Lluç al forn amb enciam i tomata amanida Fruita de temporada
<b>DILLUNS 19</b>	<b>DIMARTS 20</b>	<b>DIMECRES 21</b>	<b>DIJOUS 22</b>	<b>DIVENDRES 23</b>
Ensaladilla russa Fruita de formatge amb tomata amanida, olives i orenga Fruita de temporada	Amanida completa <b>(enciam ECO, tomata, pastanaga, tonyina, blat de moro, tomata i pebrot)</b> Arròs a la cassola amb sofregit de sèpia i costelló <b>logurt ECO</b>	Patata i brocolí bullits amb un raig d'oli d'oliva Filet de limanda al forn amb salsa de ceba, all i tomata Fruita de temporada	Amanida de pasta (olives, pastanaga, blat de moro, daus de formatge) Llom a la planxa amb carbassó arrebossat Fruita de temporada	<b>Ciarons ECO</b> i patata bullida amb un raig d'oli Croquetes de rostí al forn amb <b>enciam ECO</b> i pastanaga ratllada Fruita de temporada
<b>DILLUNS 26</b>	<b>DIMARTS 27</b>	<b>DIMECRES 28</b>	<b>DIJOUS 29</b>	<b>DIVENDRES 30</b>
Arròs tres delícies Bacallà cruïtant amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Mongeta tendra, patata i pastanaga bullida amb un raig d'oli d'oliva Fruita francesa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Amanida completa: <b>enciam ECO, tomata, past., olives, blat de moro., Macarrons ECO integrals</b> amb sofregit casolà i <b>garn ECO de vedella</b> <b>logurt ECO</b>	Crema de xampinyons amb crostons de pa torrat Pollastre al forn amb patates rosses Fruita de temporada	<b>Mongeta blanca ECO</b> i patat bullida amb un raig d'oli d'oliva Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert Fruita de temporada