

# **PLA DE FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR**

***ESCOLA BORA GRAN***

***Serinyà***



Versió aprovada per Consell Escolar, 1 de setembre de 2022

# INDEX

1. NORMATIVA GENERAL	
1.1. GESTIÓ DEL SERVEI	3
1.2. PREUS I PAGAMENTS	3
1.3. COMISSIÓ DE MENJADOR	3
1.4. ALTRES ASPECTES	3
2. SERVEI MIGDIA	4
3. ESPAIS	4
4. PERSONAL: MONITORATGE I PERSONAL DE CUINA	5
5. COMUNICACIONS AMB LES FAMÍLIES	6
6. COOPERACIÓ	6
7. MATERIAL DE JOC	6
8. SALUT I HÀBITS ALIMENTARIS	7
9. AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES	7
10. NORMES DE COMPORTAMENT	8
11. ACTIVITATS EXTRAESCOLARS	9
12. PARTICULARITATS CICLE INFANTIL	
12.1. DESPLAÇAMENTS ENTRE EDIFICIS DE L'ESCOLA	9
12.2. MIGDIADA	9
13. MENÚS I CALENDARI	10
14. ENQUESTA SATISFACCIÓ	10
15. ANNEXOS	
15.1. SOL·LICITUD DE COMUNICACIÓ AMB FAMÍLIES	11
15.2. MENÚS	12

## 1. NORMATIVA GENERAL

### 1.1. GESTIÓ DEL SERVEI

El servei de menjador de l'Escola Bora Gran és un servei gestionat per l'AFA Bora Gran.

### 1.2. PREUS I PAGAMENTS

- El preu és de 6,25 € per l'alumnat fix i de 6,50 € per l'espòradic. S'entén com a fix/a l'alumne/a que fa ús de menjador 3 o més dies a la setmana.
- El pagament dels menús es farà per rebut bancari.
- En el cas de retorn de rebut, es valorarà cobrar un càrrec per la gestió.
- Per fer ús del servei de menjador, serà indispensable estar al corrent de pagament.

### 1.3. COMISSIÓ DE MENJADOR

- La comissió de menjador està formada per:
  1. dos membres de l'equip directiu
  2. un membre de l'AFA, Martirià Pagès
  3. el representant de l'AFA al Consell Escolar: Laia Sardà
  4. els/les monitors/es: Anna Caballero, Carme Llorens, Gerard Suñé i Tatiana Agustí.
  5. la cuinera: Dolors Moradell
- Es reunirà dos cops a l'any com a mínim (aproximadament finals de gener i finals de maig), prèvia convocatòria de la directora, i sempre que es cregui convenient.
- Funcions de la comissió de menjador: elaborar propostes sobre temes propis per anar revisant i actualitzant aquest pla de funcionament de menjador, tenint en compte aspectes alimentaris, educatius, i relacionats amb l'organització i el funcionament del servei. Aquest pla de funcionament s'aprova en el consell escolar d'inici de curs.

### 1.4. ALTRES ASPECTES

- El servei de menjador es realitzarà en la franja horària de 12:30h a 15h durant tot el curs, excepte en els períodes d'horari intensiu marcat pel centre escolar que serà de 13:00h a 15:30h durant.
- Tot alumne/a que ho demani té dret al servei de menjador.
- Per sortir de l'escola en hores de menjador, és necessari un justificant que caldrà entregar als monitors/res (directament o a través del tutor/a).
- Si hi ha alguna modificació en la demanda del servei de menjador (tant els fixes com els eventuais), es notificarà de les 9 h a les 9:30 h.

- Els alumnes de P3, P4 i P5 hauran de portar una muda complerta amb el nom del nen/a marcat.
- Al llarg del curs es fan coordinacions entre monitoratge, cuinera i responsable de l'AFA del menjador, per a tractar aspectes generals del funcionament del menjador.

## 2. SERVEI MIGDIA

El servei de migdia és el monitoratge que es realitza durant una part de les franges horàries del servei de menjador per aquelles famílies que ho necessitin.

L'horari del servei pot ser en dues franges: De 12.30h a 13h i/o de 14.30h a 15h.

El preu és de 2,5 € en dies esporàdics i de 20 €/mes en cas que sigui cada dia durant una franja. En cas que alguna família vulgui fer les dues franges el mateix dia, el preu serà de 5 € en dies esporàdics i 40 €/mes. Aquests preus són per als socis de l'AFA.

En cas dels no socis, cal posar-se en contacte amb la junta.

## 3. ESPAIS

- L'espai del menjador serà l'espai exclusiu d'aquest servei pel que fa a l'hora de dinar. Quant a les hores d'esbarjo, s'utilitzarà el pati, la zona de les moreres i el pavelló, com a tercer espai d'esbarjo.
- L'organització dels grups serà la següent:

GRUPS D'ALUMNES	MENJADOR		ESBARJO	
	HORARI	ESPAI	HORARI	ESPAI
<b>1r torn: P3, P4, P5, 1r i 2n</b>	12:30h-13:20h	Menjador	13:20h- 15:00h	Zona de les moreres
<b>2n torn: 3r, 4t, 5è i 6è</b>	13:30h-14:00h	Menjador	12:30h-13:30h i 14:00h a 15:00h	Pati de dalt

\* En horari intensiu s'adaptaran les hores per tal que les franges horàries s'adaptin de 13h a 15:30h

- En cas de pluja es farà ús del pavelló i del menjador durant les hores d'esbarjo. El 1r torn dinarà i llavors farà ús del pavelló. El 2n torn farà ús del pavelló, dinarà i llavors tindrà una estona lliure d'esbarjo que es quedarà al menjador fent jocs de taula o visualitzant videos.
- Està totalment prohibida l'entrada dels alumnes a la cuina.
- No es pot entrar a les ales de 12:30 h a 15 h (excepte per fer migdiada en la zona descrita en el punt 12.2). En el cas d'alumnes que han de fer deures, poden endur-se el material a la seva zona

d'esbarjo i fer-los o bé a les taules de picnic en el pati de dalt o bé al terra en el pavelló. El material d'escola l'hauran de deixar en algun espai concret: caixa o zona fora de la seva aula.

- Capacitat màxima del menjador: 40 alumnes per torn.

#### **4. PERSONAL: MONITORATGE I PERSONAL DE CUINA**

- L'equip de monitoratge està format per: Anna Caballero, Carme Llorens, Gerard Suñer i Tatiana Agustí. La cuinera és la Dolors Moradell. Els membres de l'equip de monitoratge poden patir modificacions durant el curs escolar.
- Actualment hi ha dos monitors/es amb titulació de Monitor/a de lleure i tots els monitors/es tenen el certificat de Manipuladors d'Aliments.
- La cuinera també té aquestes titulacions, i ajuda dins el menjador amb els alumnes.
- La mitjana de comensals és de 55 alumnes/dia. La ràtio establerta és de 70 alumnes per a 4 monitors/es.
- Horari de les monitors/es de menjador: de 12:30 h a 15 h. L'horari de la cuinera és de 8 a 15h.
- Els monitors/es i la cuinera dinaran abans d'aquest horari.
- L'alumnat que utilitza el servei de menjador està sota la responsabilitat dels monitors/es de menjador de les 12:30h a les 15h; sota la responsabilitat dels monitors/es d'extraescolars mentre duri l'activitat.
- Els monitors/es revisaran el llistat d'alumnes que utilitzen el servei de menjador d'aquell dia (fixos i eventuais), per tenir un control diari de l'alumnat. En el cas d'activitats extraescolars que es realitzen fora de l'escola (pavelló, Can Beia,...) no es deixa sortir cap alumne si no hi ha el monitor/a d'extraescolars que se'n responsabilitzi (és aquest monitor/a qui va a buscar i tornar els alumnes que realitzaran l'activitat).
- En cas que algun monitor/a no pugui assistir al servei, i per tal de garantir la ratio de monitoratge, algun pare/mare realitzarà tasques voluntàries de manera puntual. Es crea un grup de whatsapp de pares/mares voluntaris en què s'informarà de la incidència a primera hora del matí i a través del qual es coordinaran per cobrir la baixa del monitor/a.
- Tots els alumnes i pares col.laboradors del servei de menjador estaran assegurats a través de l'aFFaC, amb l'assegurança d'Accidents d'activitats extraescolars, esportives o de voluntariat.

## 5. COMUNICACIONS AMB LES FAMÍLIES

- A tots els alumnes de P3 i P4 se'ls donarà una nota diària informativa per a la família del seus hàbits alimentaris durant el primer trimestre i a partir del segon trimestre, en els casos que es cregui convenient.
- Els monitors/es i/o responsable del menjador informaran a les famílies de qualsevol aspecte que consideri rellevant relacionat amb els hàbits i actitud de l'alumne durant el servei de menjador. Aquesta comunicació es farà primer per correu electrònic informant de la necessitat de parlar amb la família (veure model adjunt al punt 15.1) i posteriorment via telefònica quan la família es posi en contacte amb el monitor s'exposarà la situació concreta. L'horari de contacte amb el monitor/a serà de 12:00 a 12:30h. Caldrà posar en còpia al tutor del grup perquè tingui coneixement de la situació per si considera que es tracta d'una situació que treballar a través de la tutoria de l'aula.
- Les famílies es podran posar en contacte amb el responsable de menjador de l'AFA per a qualsevol aclariment o incidència a través del correu electrònic: [ampaboragran@gmail.com](mailto:ampaboragran@gmail.com). S'indicarà a la nota informativa que es fa arribar a la família.

## 6. COOPERACIÓ

Durant el segon torn de menjador s'assignaran, com a mínim, quatre alumnes per ajudar en les tasques de recollida i neteja i desinfecció del menjador al finalitzar l'àpat. Aquest nombre d'alumnes pot variar en funció de la quantitat d'alumnes que utilitzin el servei cada dia. L'assignació dels encarregats dels alumnes de segon fins a sisè es realitzarà a través d'un sorteig diari dirigit pels monitors/es.

## 7. MATERIAL DE JOC

- Totes les pilotes, raquetes, jocs de taula i altres jocs i joguines seran específicament del material de menjador. No es poden portar material ni joguines de casa.
- Aquest material es guarda a l'armari gris situat a l'espai del biombo ( menjador ), a l'armari de fusta del pati i al pavelló (al quartet de material)
- En cas que alguna joguina vagi a fora del recinte del pati, seran els monitors/es que sortiran a fora a buscar-la.

## 8. SALUT I HÀBITS ALIMENTARIS

- La farmaciola és al lavabo dels mestres, i només hi pot entrar el monitor/a i el nen/a accidentat. Els monitors/es actuaran en conseqüència al tipus d'accident. Al lavabo de dalt també hi ha una petita farmaciola.
- Si algun alumne/a no es troba bé, manifesta malestar, té febre..., els monitors/es contactaran amb la família perquè el vinguin a recollir. A les 15 h informaran al tutor/a.
- Els menús de l'escola són variats, equilibrats i saludables i estan aprovats pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Es procurarà que els infants mengin sempre una mica de tot per tal que vagin adquirint uns bons hàbits alimentaris que, de ben segur, incidiran a la llarga en el seu estat de salut.
- Tothom que utilitzi el servei de menjador (alumnes, monitors, mestres...) tindrà el mateix menú, llevat dels casos en què per prescripció mèdica requereixi modificar algun aliment, o bé quan hi hagi una indisposició puntual, que serà notificada per escrit o per telèfon.
- Durant el primer trimestre, els monitors/es ajudaran els alumnes de 1r a pelar la fruita, i treballaran per aconseguir la màxima autonomia dels alumnes durant el dinar.
- Si algun alumne/a ha de prendre algun medicament, la família ho farà saber als monitor/es o a la cuinera, i els entregaran l'autorització corresponent signada, la recepta mèdica i la dosi i l'horari en què cal subministrar el medicament.
- Es demanarà als alumnes que portin el seu tovalló de roba marcat amb el nom i en un sarronet per utilitzar tota la setmana. A final de setmana es retornarà el sarronet amb el tovalló per netejar a casa.
- Caldrà que els alumnes portin una ampolla o cantimplora amb aigua per utilitzar durant les hores d'esbarjo del menjador marcada amb el nom. Aquesta es retornarà diàriament a casa per tal de que es netegi i es reompli si s'ha de tornar a utilitzar a l'endemà.

## 9. AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

- En cas d'alumnat amb al·lèrgia i/o intoleràncies alimentàries, caldrà que es notifiqui per escrit i que s'aporti la documentació corresponent (informe mèdic).
- Els menús d'alumnes amb al·lèrgia o intolerància alimentària es controlen diàriament mitjançant el full d'autocontrol, on la cuinera hi marca i hi enganxa una etiqueta amb el nom de l'alumne/a.
- El menjar que es manté dins de la taula de calor, també està etiquetat amb el nom de l'alumne/a al·lèrgic/a o intolerància.

- Els primers menús que es serveixen durant el servei de menjador són els dels alumnes amb al·lèrgia o intolerància. S'encarrega de servir-los sempre el mateix monitor/a.
- En el pla d'autocontrols s'inclouen totes les fitxes tècniques del menú indicant els al·lèrgens de cada plat. Es fa àpat semblant substituint al·lèrgen.

## 10. NORMES DE COMPORAMENT

- Els monitors/es de menjador han de conèixer i fer complir les Normes d'Organització i Funcionament del Centre. Cada inici de curs se'n farà un repàs amb la Comissió de menjador.
- El primer dia de curs, els monitors/es donaran a conèixer les normes del menjador als/les alumnes. I si convé, es recordaran a cada inici de trimestre.

### NORMES DE FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

- Abans d'entrar al menjador, renta't bé les mans.
- Desplaça't en ordre.
- És important seure bé a la cadira.
- Menja adequadament, sense fer massa soroll.
- Recorda de parlar fluix, sense cridar, i evita converses amb altres taules.
- En cas de necessitar alguna cosa, sempre aixeca la mà i espera que la monitora pugui atendre't.
- Intenta acabar-te el que tens al plat.
- Col·labora a l'hora de recollir i netejar la taula.
- Espera que la majoria de nens i nenes de la teva taula també hagin acabat, per demanar permís al monitor/a per aixecar-vos.

#### ALTRES NORMES:

- No es pot entrar a la cuina.
- No es pot entrar a les aules de les 12:30 h a les 15 h.
- Has de respectar els monitors/es i les decisions que es prenguin.
- Per sortir de l'escola, has de dur un justificant de la família.



- En cas que hi hagi qualsevol incidència per mal comportament i/o falta de respecte d'algun/a alumne/a en el transcurs del temps de menjador, els monitors/es ho comunicaran per correu electrònic a la família, tal com es descriu al punt 5.
- En cas de reiteració d'incidents i comportaments inadequats per part dels alumnes que han estat motiu de notificació a les famílies, la comissió de menjador decidirà la mesura a prendre i ho comunicarà a la família.

## **11. ACTIVITATS EXTRAESCOLARS**

Les activitats extraescolars dels alumnes es duran a terme en el següent horari:

- Activitats extraescolars de 12:30 h a 13:30 h: Els alumnes de 2n torn
- Activitats extraescolars de les 13:30 h a 14:30 h: Els alumnes de 1r torn

Algunes activitats es realitzaran en el centre escolar, prèvia consulta i aprovació per part de la Direcció del centre.

Els monitors/es disposen d'un llistat dels alumnes que realitzen activitats extraescolars. Si els alumnes que relaitzen les activitats extraescolars també utilitzen el servei de menjador o el servei migdia, no es deixa sortir cap alumne de l'espai habilitat per cada tron si no hi ha el monitor/a de l'extraescolars que se'n responsabilitzi (és aquest monitor/a qui va a buscar els alumnes que realitzaran l'activitat).

## **12. PARTICULARITATS CICLE INFANTIL**

### **12.1. DESPLAÇAMENTS ENTRE EDIFICIS DE L'ESCOLA**

Degut a la peculiaritat de la ubicació de dos cursos d'educació infantil en un local separat de la resta de cursos, s'ha de coordinar l'accés dels alumnes que es queda a menjador d'aquests cursos fins a l'edifici principal. Un monitor/a dels servei de menjador recollirà a aquests alumnes a les 12:30h a la porta de l'edifici on son les dues aules d'educació infantil separades de la resta de l'edifici escolar (al costat de l'ajuntament) i els acompanyarà fins a l'espai del menjador. Al finalitzar el servei de menjador, els acompanyarà de tornada a les seves aules fins que el seu tutor/a els reculli.

### **12.2. MIGDIADA**

Durant el primer trimestre del curs escolar s'habilitarà un espai a l'aula de p5 amb matalassos i llençols per tal que aquells alumnes de P3 que ho necessitin puguin fer la migdiada. La

vigilància d'aquests infants la faran els monitor/es que estaran amb els alumnes del primer torn al pati de les moreres.

### **13. MENÚS I CALENDARI**

La Secretaria de Salut Pública del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya realitza la revisió dels menús escolars cada quatre anys. El Departament d'Educació i el Departament de Salut, coordinadament, ofereixen la possibilitat de sol·licitar un informe d'avaluació de les programacions de menús escolars, elaborat per un equip de dietistes i nutricionistes. En base a aquest últim informe, rebut el curs 21-22, s'han realitzat les corresponents modificacions en les programacions dels menús. (Annex 15.2)

### **14. ENQUESTA SATISFACCIÓ**

A final de curs es farà arribar una enquesta de satisfacció a alumnes i pares per tal de poder valorar el funcionament del servei durant el curs escolar i trobar punts de millora pel curs següent. Aquesta serà anònima i els resultats es compartiran en la Comissió de menjador de final de curs.

## 15. ANNEXOS

### 15.1 SOL·LICITUD DE COMUNICACIÓ AMB FAMÍLIES

En cas de qualsevol informació que es consideri necessària fer arribar a les famílies / tutoria o direcció de l'escola, s'utilitzarà aquest model de sol·licitud per tal que les parts afectades es posin en contacte amb els monitor/es telefònicament (o verbalment en cas d'equip docent).

#### **SOL·LICITUD DE COMUNICACIÓ AMB FAMÍLIES**

Nom de l'alumne/a:

Nom de monitor/a:

Bon dia,

necessitaria contactar amb vosaltres per exposar una situació que afecta al vostre fill/a durant el servei de menjador i que hauria de ser del vostre coneixement.

Si us plau, responeu aquest correu per informar que l'heu rebut. El telèfon de contacte on podeu trobar-me de 12 a 12:30h és el 972 59 30 60 Si no us és possible fer una trucada en aquest horari podem buscar una alternativa a través d'aquest mateix correu electrònic.

Gràcies

Per a qualsevol aclariment sobre aquesta sol·licitud després d'haver-se posat en contacte amb el monitor, teniu a disposició a la comissió de menjador de l'AFA enviant un correu electrònic al [ampaboragran@gmail.com](mailto:ampaboragran@gmail.com).

Recordem que el pla de funcionament de menjador de l'escola Bora Gran, aprovat en consell escolar, estableix que en cas de reiteració d'incidents i comportaments inadequats que alterin el bon funcionament del servei de menjador escolar per part dels alumnes, caldrà prendre mesures, que la comissió de menjador decidirà i comunicarà a la família.

**MENÚS PRIMAVERA – ESTIU ESCOLA BORA GRAN**  
del 05 setembre al 31 d'octubre i del 1 d'abril al 22 de juny. Curs 22-23  
Revisats pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya

	MENÚ A	MENÚ B	MENÚ C	MENÚ D
<b>dl.</b>	Tabulé (amanida de cuscús, tomàquet i olives). Pernilets de pollastre rostit amb pastanaga, ceba i alls. Pa integral. Fruita.	Amanida d'ou dur amb amanida de blat de moro i tomàquet. Fideuà amb sípia gambes. Pa integral. Fruita.	Amanida de lleties amb tomata, olives i blat de moro, amanit amb oli d'oliva verge, Truita de carbassó i ceba. Pa integral. logurt.	Fesols bullits amb patata i amanits amb oli d'oliva verge. Rostit de gall d'indi amb ceba, pastanaga i pebrot. Pa integral. Fruita.
<b>dm.</b>	Fesols bullits amb patates amanits amb oli verge. Mandonguilles casolanes amb verdures. Pa integral. Fruita.	Amanida d'arròs integral (pernil dolç i pèsols amb maionesa). Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons saltats amb ceba. Pa integral. Fruita.	Amanida de formatge fresc, tomàquet i orenga. Hamburguesa de porc i vedella amb patates al forn. Pa integral. Fruita.	Amanida d'enciam, poma, fruits secs. Macarrons integrals amb sofregit de ceba, tomata i tonyina amb formatge ratllat. Pa integral. Fruita.
<b>dc.</b>	Verdura tricolor, (pastanaga mongeta i patata) ou cuit amb oli verge. Pit de gall d'indi a la planxa amb patates xips. Pa integral. Fruita.	Amanida de cigrons amb tomata i olives amanits amb oli d'oliva verge. Filet de lluç a la planxa amb samfaina. Pa integral. Flam.	Amanida d'ou dur amb enciam, pastanaga i blat de moro. Espirals blancs amb tonyina. Pa integral. Fruita.	Arròs integral bullit amb tomata Truita amb amanida de pebrot i olives. Pa integral. Fruita.
<b>dj.</b>	Crema de verdures (carbassó, pastanaga, porro, ceba i iogurt). Daus de canana a la planxa amb all i julivert, amanida d'enciam i olives. Pa integral. logurt.	Amanida d'enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, olives i poma. Macarrons integrals amb sofregit de carn picada, ceba i tomata amb formatge ratllat. Pa integral. Fruita.	Mongetes seques amb patates bullides, amanit amb oli d'oliva verge. Filet de lluç a la planxa amb ceba caramel·litzada. Pa integral. logurt.	Mongeta tendra i patata, amanit amb oli d'oliva verge. Filet de pollastre a la planxa amb amanida de tomata i olives. Pa integral. Fruita.
<b>dv.</b>	Arròs integral amb lleties bullides i amanit amb oli d'oliva verge. Truita amb amanida de tomata xerri i orenga. Pa integral. Fruita.	Ensaladilla (pèsols, pastanaga i patata amb maionesa). Rodanxa de rosada a la planxa amb amanida d'enciam, olives i tomata. Pa integral. Fruita.	Amanida d'enciam, tomàquet, pebrot, fruits secs i poma. Paella de verdures i peix. (carxofa, pèsols, pebrot, gambes i sípia). Pa integral. Fruita.	Cigrons estofats. Rodanxa de rosada a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga. Pa integral. logurt.

Setembre 2022					
dl	dm	dc	dj	dv	
A			1	2	
B	5	6	7	8	9
C	12	13	14	15	16
D	19	20	21	22	23
A	26	27	28	29	30

Octubre 2022					
dl	dm	dc	dj	dv	
B	3	4	5	6	7
C	10	11	12	13	14
D	17	18	19	20	21
A	24	25	26	27	28
B	31				

Les postres de fruita varien cada dia segons les existències i/o temporada. El menú és adaptable a intolerants al gluten i a la lactosa i/o proteïna de llet. Es disposen fitxes descriptives indicant els al·lèrgens que estan a disposició per consultar.

Abril 2023					
dl	dm	dc	dj	dv	
D	3	4	5	6	7
A	10	11	12	13	14
B	17	18	19	20	21
C	24	25	26	27	28

Maig 2023					
dl	dm	dc	dj	dv	
D	1	2	3	4	5
A	8	9	10	11	12
B	15	16	17	18	19
C	22	23	24	25	26
D	29	30	31		

Juny 2023					
dl	dm	dc	dj	dv	
D			1	2	
A	5	6	7	8	9
B	12	13	14	15	16
C	19	20	21	22	

A partir del 31 d'octubre de 2022 s'acaba el menú primavera-estiu i comença el menú de tardor-hivern que trobareu al dors.

**MENÚS TARDOR - HIVERN ESCOLA BORA GRAN**  
del 1 de Novembre al 30 de Març. Curs 22-23

	MENÚ A	MENÚ B	MENÚ C	MENÚ D
<b>dl.</b>	Fesolets bullits amb patata i amanits amb oli d'oliva verge. Truita amb amanida d'olives, tomata i orenga. Pa integral. Fruita.	Amanida d'ou dur, enciam i tomata. Arròs integral amb lleties i tonyina, amb oli d'oliva verge. Pa integral. Fruita.	Patata i pèsols bullits i amanits amb oli d'oliva verge. Pernilets de pollastre rostit amb pastanaga i ceba i amanida de tomata i olives. Pa integral. Iogurt.	Lleties estofades amb verdures. Truita amb enciam, tomata i olives. Pa integral. Fruita.
<b>dm.</b>	Arròs integral bullit amb salsa de tomata. Daus de canana a la planxa amb all i julivert, amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada. Pa integral. Fruita.	Patata, mongeta i pastanaga bullida amanida amb oli d'oliva verge. Croquetes de pollastre amb i amanida amb tomata i pebrot. Pa integral. Fruita.	Cigrons bullits amanits amb oli d'oliva verge. Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam, blat de moro i nous. Pa integral. Fruita.	Crema de verdures (ceba, pastanaga, porro, carbassó, patata i iogurt). Filet de gall d'indi a la planxa amb enciam, blat de moro i fruits secs. Pa integral. Fruita.
<b>dc.</b>	Patata i mongeta tendra bullida amanida amb oli d'oliva verge. Pernilets de pollastre rostit amb pastanaga, ceba, alls i amb amanida d'enciam i blat de moro. Pa integral. Fruita.	Mongetes seques i patata bullides amb oli d'oliva verge. Filet de lluç a la planxa amb salsa de pastanaga i enciam. Pa integral. Iogurt.	Amanida d'ou dur amb tomata xerri i orenga. Espaguetis integrals amb salsa de bolets. Pa integral. Fruita.	Arròs integral bullit amb salsa de tomata. Pernilets de pollastre rostit amb pastanaga, all i ceba i amb amanida de pebrot i olives. Pa integral. Fruita.
<b>dj.</b>	Amanida d'enciam, tomata, pebrot i fruits secs, amanida amb oli d'oliva verge. Macarrons integrals amb sofregit de ceba, tomata i carn picada amb formatge ratllat. Pa integral. Fruita.	Escudella de pistons. Carn d'olla (patata, pilota i pastanaga). Pa integral. Fruita.	Crema de carbassa. Filet de lluç a la planxa amb patates xips. Pa integral. Fruita.	Mongetes seques amb patata bullides amb all i amanides amb oli d'oliva verge. Rodanxa de rosada a la planxa amb amanida d'enciam, pebrot i olives. Pa integral. Fruita.
<b>dv</b>	Cigrons estofats. Filet de lluç a la planxa amb ceba caramelitzada. Pa integral. Iogurt.	Crema de verdures (ceba, pastanaga, porro, carbassó, patata i iogurt). Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons saltejats amb ceba. Pa integral. Fruita.	Amanida d'enciam, tomata, pebrot, olives i panses.. Paella mixta (pollastre, gambes i sípia). Pa integral. Fruita.	Espirals amb sofregit de ceba i tomàquet i amb formatge ratllat. Falafels de cigró amb pastanaga al forn. Pa integral. Flam.

**Novembre 2022**

dl dm dc dj dv

B	1	2	3	4
C	7	8	9	10 11
D	14	15	16	17 18
A	21	22	23	24 25
B	28	29	30	

**Desembre 2022**

dl dm dc dj dv

B			1	2
D	5	6	7	8 9
A	12	13	14	15 16
B	19	20	21	22

**Gener 2023**

dl dm dc dj dv

C	2	3	4	5 6
D	9	10	11	12 13
A	16	17	18	19 20
B	23	24	25	26 27
C	30	31		

**Febrer 2023**

dl dm dc dj dv

C			1	2 3
D	6	7	8	9 10
A	13	14	15	16 17
B	20	21	22	23 24
C	27	28		

**Març 2023**

dl dm dc dj dv

C			1	2 3
D	6	7	8	9 10
A	13	14	15	16 17
B	20	21	22	23 24
C	27	28	29	30 31

Les postres de fruita varien cada dia segons les existències i/o temporada. El menú és adaptable a intolerants al gluten i a la lactosa i/o proteïna de llet. Es disposen fitxes descriptives indicant els al·lèrgens que estan a disposició per consultar.

A partir del 1 d'abril de 2023 s'acaba el menú tardor-hivern i comença el menú de primavera-estiu que trobareu al dors.