



MAS FALCÓ

Revisat per Paula Bach Solis - CAT002124



SETEMBRE

2026



valors

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU
7 FESTIU	8 Amanida de lleties amb formatge fresc (ECO) (B, L) Croquetes de pollastre (P, C, B, O, L, S, W, A, M) Patates xips Fruita de temporada	9 Macarrons a la napolitana (ECO) (integral) (B, O, S, W) Truita francesa (O) Enciam i olives Fruita de temporada	10 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al romani Patates al caliu Fruita de temporada	11 FESTIU
14 Macarrons amb salsa de xampinyons (ECO) (B, O, S, W, L) Truita de formatge (O, L) Enciam i pastanaga Fruita de temporada	15 Bledes amb patata Empedrat de mongetes blanques (ECO) Fruita de temporada	16 Crema de carbassa Paella de verdures i gall d'indi (ECO) Fruita de temporada	17 Amanida de patata amb ou, olives i pastanaga (O) Peix fresc segons mercat (C, M, P) Enciam i remolatxa logurt ECO a granel (L)	18 Cigrons estofats (ECO) Pit de pollastre amb salsa de poma Fruita de temporada
21 Arròs amb tomàquet (ECO) Lleties estofades amb verdures (ECO) (B) Fruita de temporada	22 Mongetes blanques estofades (ECO) Truita de carbassó (O) Enciam i cogombre Fruita de temporada	23 Espaguetis a la carbonara (ECO) (integral) (B, S, W, O, L) Gallineta al forn (P) Samfaina Fruita de temporada	24 FESTIU	25 Verdura de temporada amb patata Gall d'indi amb salsa de soja i mel (B, S) Enciam i blat de moro Fruita de temporada
28 Espirals amb salsa de verdures (ECO) (integral) (B, S, W, O) Truita de patata i ceba (O) Enciam i olives Fruita de temporada	29 Crema de verdures i llegum (ECO) (B) Pollastre a les fines herbes Enciam i cogombre logurt ECO a granel (L)	30 Verdura de temporada amb patata Cigrons amb cuscús i verdures al curri (ECO) (B, S, W) Fruita de temporada	1 Arròs marcanet (ECO) (L) Lluç al forn amb all i julivert (P, M, C) Enciam i pastanaga Fruita de temporada	2 Amanida de patata Hamburguesa a la planxa amb ceba (S, D, L) Fruita de temporada

AL·LÈRGENS

B	Gluten	W	Mostassa
L	Làctics	P	Peix
O	Ou	M	Mol·lisc
S	Soja	C	Crustaci
D	Sulfits	F	Fruits de closca
		K	Cacauet

QUÈ TROBEM AL MERCAT QUE SIGUI DE TEMPORADA?

FRUITA



VERDURA



TASTET DEL MES



BASTONETS D'ALBERGÍNIA
CRUIXENTS

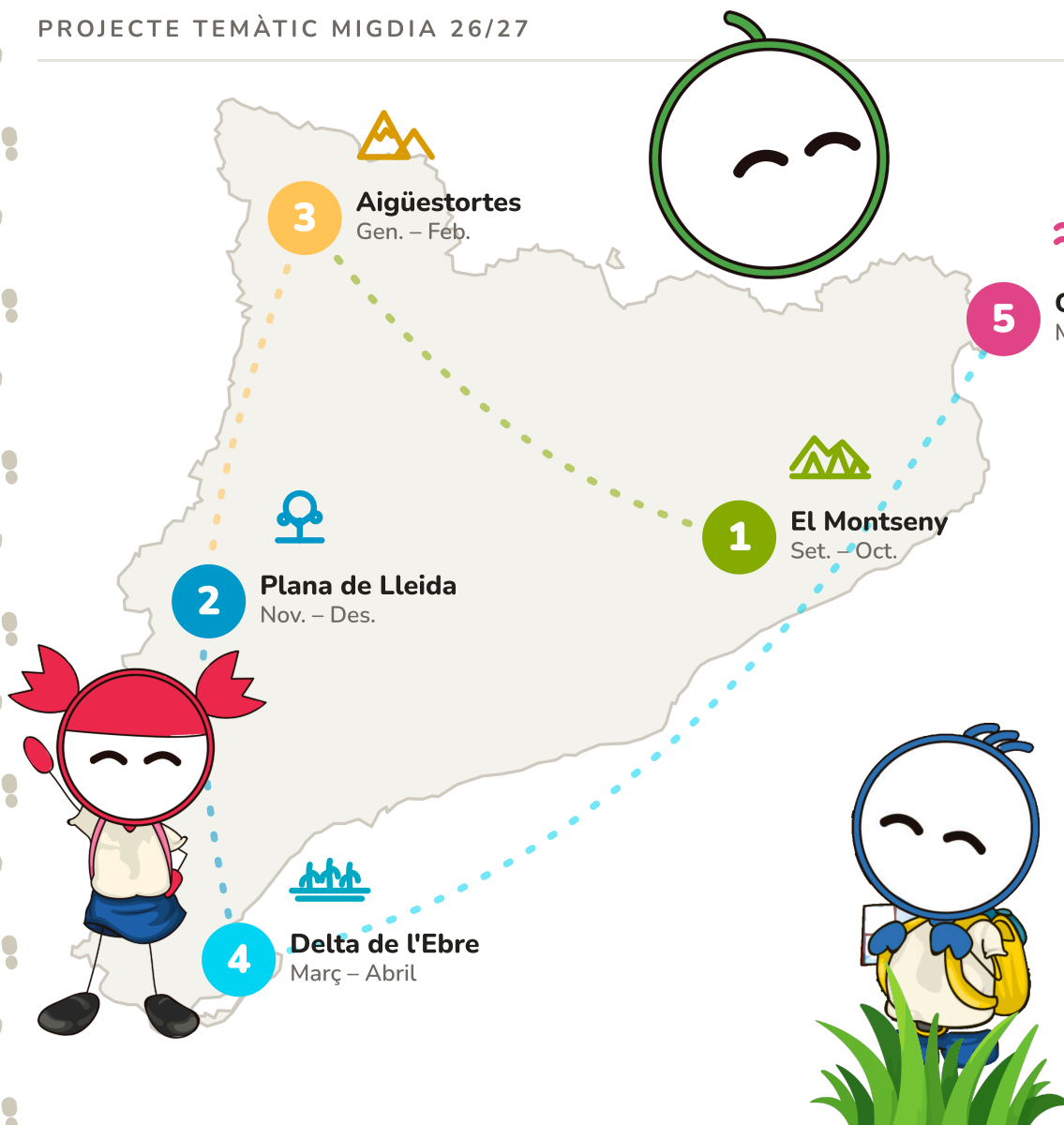
Curs 26/27

Trepitgem Catalunya

PROJECTE TEMÀTIC MIGDIA 26/27

Cinc espais naturals de
casa nostra, cinc
projectes bimestrals per
aprendre a cuidar-los.


valors



1 El Montseny

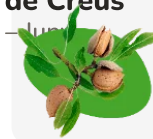
Setembre i octubre

Els camins del Parc Natural (ruta de tardor)
Descobrim boscos de tardor amenaçats per la sequera i el risc d'incendi. Amb jocs tradicionals catalans i orientació sense tecnologia treballem la cooperació i la convivència, per cuidar els espais naturals propers i reduir la nostra petjada ecològica.



5 Cap de Creus

Maig - Juny



2 La Plana de Lleida

Novembre i desembre

Ametllers i camps de secà
La boira i els camps de secà, símptomes d'un clima que canvia, on ametllers i cereals autòctons es cultiven sense malbaratar recursos. Amb jocs a cegues i missatges nadalencs amb tints naturals treballem l'agroecologia, la solidaritat i l'equitat climàtica.



3 Aigüestortes i Sant Maurici

Gener i febrer

El Pirineu a l'hivern
La neu i el gel, cada any més escassos, protegeixen espècies com l'isard, i l'excés de visitants erosiona els camins. Amb circuits d'agilitat i esports d'esforç col·lectiu treballem la superació personal, la cooperació i el turisme de muntanya responsable.



4 El Delta de l'Ebre

Març i abril

Arrossars i barraques tradicionals
Un aiguamoll fràgil amenaçat per la pujada del mar i refugi essencial d'aus migratòries, on l'arròs ecològic i la pesca tradicional mantenen l'equilibri. Amb danses i nius de material reciclat treballem la creativitat, l'expressió emocional i el consum responsable.



5 El Cap de Creus

Maig i juny

El primer parc marítim-terrestre de Catalunya
La massificació turística posa en risc la posidònia i els fons marins. Amb olímpades del mar i jocs de «salvament marítim» treballem l'orgull, l'empatia i el turisme costaner responsable, celebrant en equip tot el que hem après durant el curs.

Eixos del curs

Emergència climàtica

Cooperació

Sobirania alimentària

Turisme responsable

Patrimoni natural català

Projecte temàtic migdia · Curs 2026-2027

Trepitgem Catalunya!