

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Arròs integral amb salsa de verdura escalivada (<i>pebrot vermell i verd, ceba i all</i>) Hamburguesa vegetal de llegums amb amanida iogurt vegetal	Coliflor amb patata al vapor Mongeta blanca estofada (<i>ceba caramel·litzada i pimentó fumat</i>) Fruita ecològica de temporada	Sopa de verdura de temporada amb pistons s/ou Tofu marinat al forn/planxa amb amanida Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassó Saltat de llenties i ceba Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de llegums Fideuà s/ou de verdures amb all i oli casolà s/ou o s/allioli Fruita ecològica de temporada	Arròs integral amb tomàquet Tofu al forn/planxa amb ceba i verdura al forn Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor al vapor (<i>bròquil, pastanaga i patata</i>) Mongetes blanques estofades amb verdures Fruita ecològica de temporada	Bledes amb patates Cigrons saltats amb carbassa Hummus amb sticks de pastanaga* Fruita ecològica de temporada	Espaguetis s/ou al pesto s/formatge Pèsols saltats amb ceba iogurt vegetal
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Crema de carbassa (<i>carbassa, patata i ceba</i>) Llenties amb tomàquet Fruita ecològica de temporada	Sopa de verdures de temporada amb fideus Burger de cigrons amb amanida variada iogurt vegetal	Arròs integral caldós amb verdures Pèsols amb ceba Fruita ecològica de temporada	Macarrons integrals s/ou amb salsa de tomàquet Tofu al forn amb moniato Fruita ecològica de temporada	Trinxat de col Mongetes blanques amb samfaina Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Arròs integral tres delícies (<i>pèsols, s/pernil dolç i pastanaga</i>) Tofu al forn amb salsa verda Fruita ecològica de temporada	Crema de moniato i porro (<i>moniato, porro i pastanaga</i>) Mongeta amb all i julivert Fruita ecològica de temporada	Espirals integrals s/ou a la carbonara vegetal s/ou Hamburguesa vegetal de llegums amb amanida variada iogurt vegetal	Verdura de temporada amb patata al forn Llenties amb verdures (<i>ceba, all, pebrot verd, pastanaga i tomàquet</i>) Fruita ecològica de temporada	Wok de verdures (<i>patata, pebrot vermell, albergínia i pastanaga</i>) Cigrons amb ceba caramel·litzada i oli d'oliva verge extra Fruita ecològica de temporada

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofereix aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis. **La pasta i el pa servits en aquest menú no contenen OU.**

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús són de l'agricultura ecològica i, també, de producció integrada.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

*En els centres Flor de maig i els Encants, es servirà hummus amb sticks de pastanaga. Mentre a 9 Graons, es servirà el plat de cigrons saltats amb all i pebre vermell.

Els derivats vegetals com begudes o iogurts han de ser de: soja, coco, avena, etc. **excloent tots aquells d'origen animal.**

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL.

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Arròs integral amb salsa de verdura escalivada (<i>pebrot vermell i verd, ceba i all</i>) Remenat d'ous amb pernil dolç s/lactosa o s/ pernil dolç i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa	Coliflor amb patata al vapor Mongeta blanca estofada (<i>ceba caramel·litzada i pimentó fumat</i>) Fruita ecològica de temporada	Sopa de verdura de temporada amb pistons Burger meat de vedella s/lactosa o vedella al forn/planxa amb amanida Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassó Peix s/m amb amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de llegums Fideuà de verdures amb all i oli casolà Fruita ecològica de temporada	Arròs integral amb tomàquet Bacallà amb llit de ceba i verdura al forn Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor al vapor (<i>bròquil, pastanaga i patata</i>) Estofat de pollastre Fruita ecològica de temporada	Bledes amb patates Cigrons saltats amb carbassa Hummus s/lactosa amb sticks de pastanaga* Fruita ecològica de temporada	Espaguetis al pesto s/lactosa o s/formatge Remenat de formatge s/lactosa o s/formatge amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Crema de carbassa (<i>carbassa, patata i ceba</i>) Llenties amb tomàquet Fruita ecològica de temporada	Sopa de fideus amb pollastre Burger de cigrons s/lactosa o peix al forn/planxa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa	Arròs integral caldós amb verdures Truita d'espínacs amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Macarrons integrals amb salsa de formatge s/lactosa o salsa de tomàquet Salmó al forn amb moniato Fruita ecològica de temporada	Trinxat de col Pollastre rostit amb ceba i tomàquet Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Arròs integral tres delícies (<i>pèsols, pernil dolç s/lactosa o s/pernil pastanaga</i>) Lluç al forn amb salsa verda Fruita ecològica de temporada	Crema de moniato i porro (<i>moniato, porro i pastanaga</i>) Mongeta amb all i julivert Fruita ecològica de temporada	Espirals integrals a la carbonara vegetal s/lactosa Truita francesa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa	Verdura de temporada amb patata al forn Estofat de llom amb verdures (<i>ceba, all, pebrot verd, pastanaga i tomàquet</i>) Fruita ecològica de temporada	Wok de verdures (<i>patata, pebrot vermell, albergínia i pastanaga</i>) Cigrons amb ceba caramel·litzada i oli d'oliva verge extra Fruita ecològica de temporada

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofrirà aigua com a acompanyament dels àpats. / Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis. **El pa serà sense LACTOSA.**

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús són de l'agricultura ecològica i, també, de producció integrada

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

*En els centres Flor de maig i els Encants, es servirà hummus amb sticks de pastanaga. Mentre a 9 Graons, es servirà el plat de cigrons saltats amb all i pebre vermell.

Tots els plats servits en aquest menú seran sense LACTOSA.

És obligatori consultar sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté LACTOSA o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense LACTOSA o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de LACTOSA.

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Arròs integral amb salsa de verdura escalivada (<i>pebrot vermell i verd, ceba i all</i>) Remenat d'ous amb pernil dolç s/gluten o sense pernil dolç i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Coliflor amb patata al vapor Mongeta blanca estofada (<i>ceba caramel·litzada i pimentó fumat</i>) Fruita ecològica de temporada	Sopa de verdura de temporada amb pistons s/gluten Burger meat de vedella s/gluten o vedella al forn/planxa amb amanida Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassó Peix s/m s/gluten o peix al forn/planxa amb amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de llegums Fideuà s/gluten de verdures amb all i oli casolà Fruita ecològica de temporada	Arròs integral amb tomàquet Bacallà amb llit de ceba i verdura al forn Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor al vapor (<i>bròquil, pastanaga i patata</i>) Estofat de pollastre Fruita ecològica de temporada	Bleda amb patates Cigrons saltats amb carbassa Hummus s/gluten amb sticks de pastanaga* Fruita ecològica de temporada	Espaguetis s/gluten al pesto Remenat de formatge amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Crema de carbassa (<i>carbassa, patata i ceba</i>) Llenties amb tomàquet Fruita ecològica de temporada	Sopa de fideus s/gluten amb pollastre Burger de cigrons s/gluten o peix al forn/planxa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Arròs integral caldós amb verdures Truita d'espínacs amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Macarrons integrals s/gluten amb salsa de formatge Salmó al forn amb moniato Fruita ecològica de temporada	Trinxat de col Pollastre rostit amb ceba i tomàquet Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Arròs integral tres delícies (<i>pèsols, pernil dolç s/gluten o s/pernil i pastanaga</i>) Lluç al forn amb salsa verda s/gluten Fruita ecològica de temporada	Crema de moniato i porro (<i>moniato, porro i pastanaga</i>) Mongeta amb all i julivert Fruita ecològica de temporada	Espirals integrals s/gluten a la carbonara vegetal s/gluten Truita francesa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Verdura de temporada amb patata al forn Estofat de llom amb verdures (<i>ceba, all, pebrot verd, pastanaga i tomàquet</i>) Fruita ecològica de temporada	Wok de verdures (<i>patata, pebrot vermell, albergínia i pastanaga</i>) Cigrons amb ceba caramel·litzada i oli d'oliva verge extra Fruita ecològica de temporada

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofereix aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús són de l'agricultura ecològica i, també, de producció integrada

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

*En els centres Flor de maig i els Encants, es servirà hummus amb sticks de pastanaga. Mentre a 9 Graons, es servirà el plat de cigrons saltats amb all i pebre vermell.

Els plats servits en aquest menú seran sense GLUTEN.

És obligatori consultar sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté GLUTEN o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense GLUTEN o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de GLUTEN.

Totes les salses i farines servides en aquest menú estan elaborades amb farina sense GLUTEN.

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Arròs integral amb salsa de verdura escalivada (<i>pebrot vermell i verd, ceba i all</i>) Remenat d'ous sense pernil dolç i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Coliflor amb patata al vapor Mongeta blanca estofada (<i>ceba caramel·litzada i pimentó fumat</i>) Fruita ecològica de temporada	Sopa de verdura de temporada amb pistons Tofu marinat al forn/planxa amb amanida Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassó Saltat de llenties i ceba Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de llegums Fideuà de verdures amb all i oli casolà Fruita ecològica de temporada	Arròs integral amb tomàquet Tofu al forn/planxa amb ceba i verdura al forn Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor al vapor (<i>bròquil, pastanaga i patata</i>) Mongetes blanques estofades amb verdures Fruita ecològica de temporada	Bledes amb patates Cigrons saltats amb carbassa Hummus amb sticks de pastanaga* Fruita ecològica de temporada	Espaguetis al pesto Remenat de formatge amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Crema de carbassa (<i>carbassa, patata i ceba</i>) Llenties amb tomàquet Fruita ecològica de temporada	Sopa de verdures de temporada amb fideus Burger de cigrons amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Arròs integral caldós amb verdures Truita d'espínacs amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Macarrons integrals amb salsa de formatge Tofu al forn amb moniato Fruita ecològica de temporada	Trinxat de col Mongetes blanques amb samfaina Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Arròs integral tres delícies (<i>pèsols, s/pernil dolç i pastanaga</i>) Tofu al forn amb salsa verda Fruita ecològica de temporada	Crema de moniato i porro (<i>moniato, porro i pastanaga</i>) Mongeta amb all i julivert Fruita ecològica de temporada	Espirals integrals a la carbonara vegetal Truita francesa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Verdura de temporada amb patata al forn Llenties amb verdures (<i>ceba, all, pebrot verd, pastanaga i tomàquet</i>) Fruita ecològica de temporada	Wok de verdures (<i>patata, pebrot vermell, albergínia i pastanaga</i>) Cigrons amb ceba caramel·litzada i oli d'oliva verge extra Fruita ecològica de temporada

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofereix aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis.

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús són de l'agricultura ecològica i, també, de producció integrada.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

*En els centres Flor de maig i els Encants, es servirà hummus amb sticks de pastanaga. Mentre a 9 Graons, es servirà el plat de cigrons saltats amb all i pebre vermell.

Cal consultar les etiquetes dels productes per assegurar que no contenen carn i peix ni traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits sense carn ni peix o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de carn i peix.

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Arròs integral amb salsa de verdura escalivada (<i>pebrot vermell i verd, ceba i all</i>) Peix al forn/planxa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Coliflor amb patata al vapor Mongeta blanca estofada (<i>ceba caramel·litzada i pimentó fumat</i>) Fruita ecològica de temporada	Sopa de verdura de temporada amb pistons s/ou Burger meat de vedella s/ou o vedella al forn/planxa amb amanida Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassó Peix s/m s/ou o peix al forn/planxa amb amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de llegums Fideuà s/ou de verdures amb all i oli casolà s/ou o s/all i oli Fruita ecològica de temporada	Arròs integral amb tomàquet Bacallà amb llit de ceba i verdura al forn Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor al vapor (<i>bròquil, pastanaga i patata</i>) Estofat de pollastre Fruita ecològica de temporada	Bledes amb patates Cigrons saltats amb carbassa Hummus s/ou amb sticks de pastanaga* Fruita ecològica de temporada	Espaguetis s/ou al pesto Peix al forn/planxa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Crema de carbassa (<i>carbassa, patata i ceba</i>) Llenties amb tomàquet Fruita ecològica de temporada	Sopa de fideus s/ou amb pollastre Burger de cigrons s/ou o peix al forn/planxa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Arròs integral caldós amb verdures Llom de porc al forn/planxa amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Macarrons integrals s/ou amb salsa de formatge Salmó al forn amb moniato Fruita ecològica de temporada	Trinxat de col Pollastre rostit amb ceba i tomàquet Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Arròs integral tres delícies (<i>pèsols, pernil dolç s/ou o s/pernil i pastanaga</i>) Lluç al forn amb salsa verda Fruita ecològica de temporada	Crema de moniato i porro (<i>moniato, porro i pastanaga</i>) Mongeta amb all i julivert Fruita ecològica de temporada	Espirals integrals s/ou a la carbonara vegetal s/ou Pollastre al forn/planxa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Verdura de temporada amb patata al forn Estofat de llom amb verdures (<i>ceba, all, pebrot verd, pastanaga i tomàquet</i>) Fruita ecològica de temporada	Wok de verdures (<i>patata, pebrot vermell, albergínia i pastanaga</i>) Cigrons amb ceba caramel·litzada i oli d'oliva verge extra Fruita ecològica de temporada

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis. El pa serà sense OU.

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús són de l'agricultura ecològica i, també, de producció integrada

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

*En els centres Flor de maig i els Encants, es servirà hummus amb sticks de pastanaga. Mentre a 9 Graons, es servirà el plat de cigrons saltats amb all i pebre vermell.

Tots els plats servits en aquest menú seran sense OU.

És obligatori consultar sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté OU o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense OU o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure d'OU.

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Arròs integral amb salsa de verdura escalivada (<i>pebrot vermell i verd, ceba i all</i>) Remenat d'ous amb sense pernil dolç i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Coliflor amb patata al vapor Mongeta blanca estofada (<i>ceba caramel·litzada i pimentó fumat</i>) Fruita ecològica de temporada	Sopa de verdura de temporada amb pistons Burger meat de vedella amb amanida Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassó Peix s/m amb amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de llegums Fideuà de verdures amb all i oli casolà Fruita ecològica de temporada	Arròs integral amb tomàquet Bacallà amb llit de ceba i verdura al forn Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor al vapor (<i>bròquil, pastanaga i patata</i>) Estofat de pollastre Fruita ecològica de temporada	Bledes amb patates Cigrons saltats amb carbassa Hummus amb sticks de pastanaga* Fruita ecològica de temporada	Espaguetis al pesto Remenat de formatge amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Crema de carbassa (<i>carbassa, patata i ceba</i>) Llenties amb tomàquet Fruita ecològica de temporada	Sopa de fideus amb pollastre Burger de cigrons amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Arròs integral caldós amb verdures Truita d'espínacs amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Macarrons integrals amb salsa de formatge Salmó al forn amb moniato Fruita ecològica de temporada	Trinxat de col Pollastre rostit amb ceba i tomàquet Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Arròs integral tres delícies (<i>pèsols, s/pernil dolç i pastanaga</i>) Lluç al forn amb salsa verda Fruita ecològica de temporada	Crema de moniato i porro (<i>moniato, porro i pastanaga</i>) Mongeta amb all i julivert Fruita ecològica de temporada	Espirals integrals a la carbonara vegetal Truita francesa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Verdura de temporada amb patata al forn Gall dindi amb verdures (<i>ceba, all, pebrot verd, pastanaga i tomàquet</i>) Fruita ecològica de temporada	Wok de verdures (<i>patata, pebrot vermell, albergínia i pastanaga</i>) Cigrons amb ceba caramel·litzada i oli d'oliva verge extra Fruita ecològica de temporada

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofereix aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús són de l'agricultura ecològica i, també, de producció integrada

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir. S'utilitza oli d'oliva i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

*En els centres Flor de maig i els Encants, es servirà hummus amb sticks de pastanaga. Mentre a 9 Graons, es servirà el plat de cigrons saltats amb all i pebre vermell.

Tots els plats servits en aquest menú seran sense PORC

És obligatori consultar sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté PORC o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense PORC o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de PORC.