

m-penta



Menú Setembre 2020

menjadors escolars diferents

Comencem un nou curs

Benvolgudes famílies, després d'aquests mesos tan estranys per a tots i totes, encetem aquest curs amb moltes ganes de continuar fent que els nens i nenes gaudeixin del temps de migdia, fent del menjador un espai de salut, descobriment, aprenentatge i esbarjo, tenint en compte totes les mesures de seguretat i de prevenció que exigeix la situació de pandèmia. Tindrem també especial cura en fer un acompanyament emocional a tots els infants després d'estar tan temps sense anar a l'escola.

Per tal de garantir totes aquestes mesures, estem estretament coordinats amb l'escola i seguim tota la normativa establerta per la Generalitat: grups estables de convivència, distàncies de seguretat, ventilació, neteja i desinfecció, ...

Com ja sabeu, ens teniu a la vostra disposició per qualsevol consulta, dubte, proposta o suggeriment i així anar construint entre tots un servei de menjador encara de més qualitat.

Oberts a les famílies

Ens trobareu de dilluns a divendres entre les 9 i les 17h (divendres fins les 15h). El nostre telèfon és **93 867 05 48** i el mail **info@mpenta.net**.

Si voleu saber una mica més sobre nosaltres, podeu visitar la nostra web **www.mpenta.net**, on hi trobareu un petit resum de l'essència del nostre projecte.



**Us desitgem un bon curs
i bona cuina!**

Nou sistema d'inscripció al menjador

Tal i com us vam informar, aquest curs posem en marxa una nova aplicació que permetrà realitzar totes les gestions al voltant del menjador i l'acollida d'una manera més àgil i còmode.

Podreu realitzar tots els tràmits online, per tant no caldrà que us desplaceu a l'escola per fer-los, afavorint així també els protocols de prevenció del COVID19.

Des de la vostra àrea privada, podreu gestionar tots els serveis que m'penta posa a la vostra disposició, (inscripcions, compra de tiquets, baixes, dietes especials...) i molt més.

Recordeu que ja no hi haurà inscripcions en format paper, per tant totes les famílies haureu de fer la nova inscripció virtual.

Per accedir-hi només cal que aneu a **www.mpenta.net** i clicar a "l'àrea de famílies".



Menú setembre 2020

Escola Ildefons Cerdà

Dinars



m-penta

Passeig dels Esports, 16
Sant Celoni 08470
93 867 05 48
www.mpenta.net

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	14/9 Arròs amb sofregit de tomàquet Croquetes d'au amb enciam i blat de moro Fruita	15/9 Cigró menut sortint de l'olla Truita de patates amb tomàquet amanit Fruita	16/9 Amanida d'estiu (enciam, fruita, tomàquets ...) Macarrons amb bolonyesa vegetal Iogurt ecològic del Montseny	17/9 Crema de carbassó amb crostonets de pa Pollastre rostit amb hortalisses Fruita	18/9 Ensaladilla russa Lluç al forn amb llit de tomàquet sofregit Fruita
2	21/9 Amanida d'arròs Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita	22/9 Mongeta tendra i patata Pollastre arrebossat amb blat de moro cruixent i cogombre amanit amb vinagreta de iogurt Fruita	23/9 Amanida de lleties Coca de tomàquet amb oli d'alfabrega Iogurt ecològic del Montseny amb trossets de fruita	24/9 Espaguetis a la crema Cap de Llom rostit amb el seu suc i amanida per compartir Fruita	25/9 Amanida de patata Bacallà a la llauna Fruita
3	28/9 FES-TE l'amanida d'estiu Macarrons amb bolonyesa de cigrons Fruita	29/9 Trinxat de bleda i patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciams amanits Fruita	30/9 Crema d'hortalisses d'estiu amb crotonets de pa Pollastre a l'ast amb patata al caliu Fruita		
4					
5					

** El pollastre que utilitzem és groc català, criat a granges catalanes i alimentat amb cereals.*

** Les carns provenen de les granges de la Cooperativa de Vic: el porc és raça Duroc, una raça que té la carn de més qualitat, més tendra i gustosa.*

** Les fruites i verdures del menú són de temporada, de proximitat, ecològiques o de producció integrada.*

** Els peixos que cuinem habitualment són: lluç, bacallà i llenguadina. El caldo de peix està fet amb peix de roca de llotges catalanes.*

Menú setembre 2020

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

14/9
Amanida de pasta
Peix blanc
Iogurt

15/9
Gaspatxo
Torrada amb escalivada
Fruita

16/9
Verdura amb patata
Conill
Fruita

17/9
Arròs
Ou
Fruita

18/9
Verdura saltada
Llenties
Fruita

Escola Ildefons Cerdà

2

21/9
Crema de pastanaga
Llegum cuit
Iogurt

22/9
Salmorejo
Ou dur
Fruita

23/9
Verdures saltades
Peix blau
Fruita

24/9
Pèsols amb patata
Formatge fresc
Fruita

25/9
Arròs
Pollastre
Fruita

*Propostes per sopar
Una proposta per sopar
nutricionalment completa i
equilibrada amb el menú del
migdia.*

3

28/9
Verdura
Vedella
Fruita

29/9
Amanida
Llegum amb arròs
Fruita

30/9
Pasta
Peix blanc
Fruita



4

m-penta

Passeig dels Esports, 16
Sant Celoni 08470
93 867 05 48
www.mpenta.net

5

** El pollastre que utilitzem és groc català, criat a granges catalanes i alimentat amb cereals.*

** Les carns provenen de les granges de la Cooperativa de Vic: el porc és raça Duroc, una raça que té la carn de més qualitat, més tendra i gustosa.*

** Les fruites i verdures del menú són de temporada, de proximitat, ecològiques o de producció integrada.*

** Els peixos que cuinem habitualment són: lluç, bacallà i llenguadina. El caldo de peix està fet amb peix de roca de lloses catalanes.*