



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de lleties</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Escalopa de llom amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb xips</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Tallarines amb salsa de formatge</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Gelat</p>	<p>9</p> <p>Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Calamars frescos a la romana amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida russa casolana</p> <p>Pollastre a l'allet amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt natural</p>	<p>14</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de llacets</p> <p>Mandonguilles de vedella amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Truita patata i ceba amb pastanaga ratllada i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Empedrat de mongetes</p> <p>Pollastre al forn amb patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all</p> <p>Salsitxes de porc amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures</p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel i enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Celebració St.Felip Neri</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Gelat</p>	<p>28</p> <p>Amanida de galets</p> <p>Truita patata i ceba amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Cigrons amb ou dur i oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			1 Festa	2 Amanida d'arròs Brotxeta de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	3 Torrada amb tomàquet, formatge tendre i orenga Trita d'espínacs amb endívia i vinagreta Fruita de temporada
	6 Risotto amb bolets i espàrrecs Tofu a l'andalusa amb enciams variats logurt natural	7 Carpaccio de carbassó amb tomàquet i olives Lluç al forn amb all i julivert, patata al caliu Fruita de temporada	8 Amanida d'espínacs Croquetes casolanes de verdures amb xampinyons Fruita de temporada	9 Humus de cigró amb crudités de verdures Trita de verdures amb escarola i pastanaga Fruita de temporada	10 Coliflor gratinada al forn Sonsos fregits amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	13 Amanida de galets Hamburguesa de llegum amb verdures de temporada Fruita de temporada	14 Arròs integral saltat amb tirabecs Remenat d'ou amb bolets i amanida Fruita de temporada	15 Crema de carbassó Sardines a la planxa amb amanida Fruita de temporada	16 Pèsols saltats amb alls tendres Daus de gall dindi marinats amb enciam i raves logurt natural	17 Festa
	20 Festa	21 Graellada de verdures Falafels amb s. iogurt i crudités Fruita de temporada	22 Albergínia farcida de xampinyons Trita de tonyina amb tomàquet amanit logurt natural	23 Arròs amb porro i fonoll Lluç a la llimona i daus de patata Fruita de temporada	24 Crema de lleties Pollastre amb salsa de prunes i amanida Fruita de temporada
	27 Arròs tres delícies Hamburguesa de llegum amb pastanaga ratllada Fruita de temporada	28 Gaspaxo amb rostes de pa Pernilets al forn amb daus de carbassó logurt natural	29 Cuscús amb verdures Gall dindi i patata al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Verdures escalivades Remenat d'ou amb gambetes i amanida Fruita de temporada	31 Amanida de fesols Maires fresques a l'andalusa amb minestra de verdures Fruita de temporada



Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats