



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>Mongeta i patata bullida</p> <p>Macarrons (p.ref.) amb oli d'oliva i carn d'au</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Escalopa de llom amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>6</p> <p>Arròs amb oli d'oliva</p> <p>LLom a la planxa amb xips</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>7</p> <p>Tallarines amb oli d'alfàbrega</p> <p>Truita a la francesa amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>8</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>9</p> <p>Arròs amb oli d'oliva (s/ceba-carbassó)</p> <p>Calamars frescos a la romana amb enciam i olives</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>10</p> <p>Amanida de patata, tonyina, ou dur, olives i oli</p> <p>Pollastre al forn (s/all) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>13</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>14</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>15</p> <p>Amanida de llacets (s/tom.)</p> <p>Llom a la planxa amb xampinyons</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Arròs amb oli d'orenga</p> <p>Truita patata (s/ceba) amb enciam i olives</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</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>Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>22</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre al forn amb patata panadera</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>23</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Espaguetis (p.ref.) amb oli d'alfàbrega fresca</p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel (s/ceba) i enciams</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	
	<p>27</p> <p>Crema de coliflor (s/ceba)</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>28</p> <p>Galets amb oli d'orenga</p> <p>Truita patata (s/ceba) amb enciam i olives</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>29</p> <p>Patates bullides amb ou dur i oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn (s/oli d'alls) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>30</p> <p>Arròs amb oli d'alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p>31</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam</p> <p>logurt natural sense sucre</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