



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 permesa sense pell</p>	<p>3</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Escalopa de llom (s/al·lèrg.), enciam i raves</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>
	<p>6</p> <p>Amanida de lleties (tom.s/pell)(s/vinagr.)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb xips</p> <p>Fruita permesa sense pell</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 permesa sense pell</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p>9</p> <p>Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Amanida russa casolana (s/tonyina)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb tomàquet (s/pell)</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>
	<p>13</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Gall dindi a la planxa amb enciam i b.moro</p> <p>logurt natural</p>	<p>14</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet (s/pell)</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p>15</p> <p>Amanida de llacets (s/form.)(tom.s/pell)</p> <p>Mandonguilles de vedella amb xampinyons</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Truita patata (s/al·lèrg.), pastanaga ratllada i olives</p> <p>Fruita permesa sense pell</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 (tom.s/pell)(s/vinagr.)</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.), enciam i cogombre</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p>22</p> <p>Empedrat de mongetes (tom.s/pell)(s/vinagr.)</p> <p>Pollastre al forn amb patata panadera</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p>23</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all</p> <p>Salsitxes de porc amb samfaina</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p>24</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures</p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel i enciams</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	
	<p>27</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p>28</p> <p>Amanida de galets (tom.s/pell)(s/vinagr.)</p> <p>Truita patata (s/al·lèrg.), enciam i olives</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p>29</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Cigrons amb ou dur i oli d'oliva</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p>30</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i raves</p> <p>logurt natural</p>	<p>31</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Pizza de carbassó i formatge, enciam i b.moro</p> <p>Fruita permesa sense pell</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. €(*)Tota la verdura/fruïta crua SEMPRE es rentarà bé i després es pelarà.



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