



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 Verdura tricolor amb oli de porro Macarrons amb bolonyesa de lleties Fruita de temporada	3 Crema de carbassó Trita de patata amb enciam i raves Fruita de temporada
	6 Amanida de lleties	7 Tallarines amb salsa de formatge	8 Crema de carbassa	9 Arròs saltat amb carbassó	10 Amanida russa casolana
	Hamburguesa de llegum amb xips Fruita de temporada	Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	Calamars frescos a la romana amb enciam i olives logurt natural	11 Trita a la francesa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	13 Mongeta i patata bullida	14 Amanida de l'hort	15 Amanida de llacets	16 Menú sense gluten Paella de verdures	17 Festa
	Llenguadina a l'andalusa amb enciam i blat de moro logurt natural	Cigrons guisats Fruita de temporada	Falafels amb xampinyons Fruita de temporada	Trita patata i ceba amb pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada	
	20 Festa	21 Amanida d'arròs	22 Crema de bròquil	23 Verdura tricolor amb oli d'all	24 Espaguetis amb salsa de verdures
		Croquetes de bacallà amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Empedrat de mongetes Fruita de temporada	Hamburguesa vegetal amb samfaina Fruita de temporada	Ous durs gratinats amb beixamel i enciams Fruita de temporada
	27 Crema de pastanaga	28 Amanida de galets	29 Cigrons amb ou dur i oli d'oliva	30 Arròs amb salsa de tomàquet	31 Mongeta i patata bullida
	Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	Trita patata i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	Remenat d'ou amb carbassó amb enciam i raves logurt natural	Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i blat de moro Fruita de temporada

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