



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> 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;"><b>Festa</b></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 (s/al·lèrg.), 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>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Calamars frescos romana (s/al·lèrg.), enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Amanida russa casolana</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>13</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i b.moro</p> <p>logurt natural</p>	<p>14</p> <p>Crema de carbassó</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 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Paella de verdures</p> <p>Truita patata (s/al·lèrg.), pastanaga ratllada i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>21</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) 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'alls</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 (s/beixamel) i enciams</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>27</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Amanida de galets</p> <p>Truita patata (s/al·lèrg.), enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Patates bullides amb ou dur i oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</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 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**



**Sucres**



**Carn vermella i processada**



**Aliments ultraprocessats**