



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>			1 <b>Festa</b>	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 Hamburguesa de llegum amb xips Fruita de temporada	7 Tallarines amb salsa de formatge Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	8 Crema de carbassa Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	9 Arròs saltat amb carbassó Calamars frescos a la romana amb enciam i olives logurt natural	10 Amanida russa casolana Trita a la francesa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
13 Mongeta i patata bullida Llenguadina a l'andalusa amb enciam i blat de moro logurt natural	14 Amanida de l'hort Cigrons guisats Fruita de temporada	15 Amanida de llacets Falafels amb xampinyons Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Paella de verdures Trita patata i ceba amb pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada	17 <b>Festa</b>	
20 <b>Festa</b>	21 Amanida d'arròs Croquetes de bacallà amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Crema de bròquil Empedrat de mongetes Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all Hamburguesa vegetal amb samfaina Fruita de temporada	24 Espaguetis amb salsa de verdures Ous durs gratinats amb beixamel i enciams Fruita de temporada	
27 Crema de pastanaga Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	28 Amanida de galets Trita patata i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Cigrons amb ou dur i oli d'oliva Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	30 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'ou amb carbassó amb enciam i raves logurt natural	31 Mongeta i patata bullida Croquetes d'espinaacs 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**