



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 carn d'au Fruita de temporada	3 Crema de carbassó  Escalopa de llom (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita de temporada
	6 Amanida d'arròs  LLom a la planxa 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 gall dindi amb verdures  Fruita de temporada	9 Arròs saltat amb carbassó  Calamars frescos romana (s/al·lèrg.), enciam i olives logurt natural	10 Amanida russa casolana (s/pèsols-maionesa)  Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb tomàquet amanit Fruita de temporada
13 Mongeta i patata bullida  Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i b.moro logurt natural	14 Crema de carbassó  Pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	15 Amanida de llacets  Llom a la planxa amb xampinyons Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Paella de verdures  Truita patata (s/al·lèrg.), pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada	17 <b>Festa</b>	
20 <b>Festa</b>	21 Amanida d'arròs  Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Crema de bròquil  Pollastre al forn amb patata panadera Fruita de temporada	23 Verdura tricolor amb oli d'all  Llom a la planxa 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 porc amb verdures Fruita de temporada	28 Amanida de galets  Truita patata (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada	29 Patates bullides amb ou dur i oli d'oliva  Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	30 Arròs amb salsa de tomàquet  Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt natural	31 Mongeta i patata bullida  Pizza de carbassó i formatge, enciam i b.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**