



GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p>			<p>8 Espaguetis a la napolitana (s/form.) Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p>9 Sopa d'arròs Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de pastanaga Pizza de gall dindi (s/form.), enciam i vinagreta Fruita de temporada</p>
	<p>13 Coliflor i patata bullida Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.) Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de porro i moniato Pollastre amb salsa de verdures, enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p>15 Arròs amb verdures i carxofes confitades Lluç a la planxa amb enciam i remolatxa logurt natural</p>	<p>16 Mongeta i patata bullida Botifarra al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>17 Escudella Maires fresques a l'andalus (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada</p>
<p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p>	<p>20 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Fideus a la cassola amb carn Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs amb salsa de tomàquet Gall dindi forn (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p>22 Llenties estofades amb poma i carbassa Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>23 Tallarines amb toc de remolatxa (s/form.) Pollastre a la planxa amb enciam i vinagreta Fruita de temporada</p>	<p>24 Verdura tricolor Cigrons guisats Fruita de temporada</p>
<p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p>	<p>27 Risotto de bolets Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p>28 Crema de mongetes seques i pastanaga Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>29 Coliflor i patata bullida Paella marinera Fruita de temporada</p>	<p>30 Sopa de lletres Hamburg. mixta, patates fregides (s/al·lèrg.) i enciam Fruita de temporada</p>	<p>31 Trinxat de col amb oli d'all Llenguadina romana (s/al·lèrg.), pastanaga i olives logurt natural</p>
<p>Comptem 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>					

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