



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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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>Com a <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Espaguetis a la napolitana (s/form.)</p> <p>Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) amb enciam i olives</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>9</b> Sopa d'arròs</p> <p>Estofat de porc amb verdures</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>10</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pizza de gall dindi (s/form.), enciam</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>
	<p><b>13</b> Coliflor i patata bullida</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.)</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>14</b> Crema de porro i moniato</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures, enciam i cogombre</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>15</b> Arròs amb verdures i carxofes confitades</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>16</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i tomàquet (s/pell)</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>17</b> Escudella</p> <p>Maires fresques a l'andalus (s/al·lèrg.), enciam i olives</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>
	<p><b>20</b> Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Fideus a la cassola amb carn</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>21</b> Arròs amb salsa de tomàquet de porro</p> <p>Gall dindi forn (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>22</b> Llenties estofades (s/daus poma)</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet (s/pell)</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>23</b> Tallarines amb toc de remolatxa (s/form.)</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>24</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>
	<p><b>27</b> Risotto de bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>28</b> Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Gall dindi amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>29</b> Coliflor i patata bullida</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>30</b> Sopa de lletres</p> <p>Hamburg. mixta, patates fregides (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita permesa sense pell</p>	<p><b>31</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Llenguadina romana (s/al·lèrg.), pastanaga i olives</p> <p>logurt natural</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**