



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>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>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</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>			<p>8 Espaguetis amb oli d'alfàbrega</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Sopa d'arròs</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de pastanaga</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Coliflor i patata bullida</p> <p>Macarrons amb oli d'alfàb. i carn d'au</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de porro i moniato</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures, enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p>16 Mongeta i patata bullida</p> <p>Botifarra al forn amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Escudella</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>20 Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>22 Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Tallarines amb oli d'alfàbrega</p> <p>Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Verdura tricolor</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>27 Risotto de bolets</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Crema de pastanaga</p> <p>Truita a la francesa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Coliflor i patata bullida</p> <p>Llenguadina al forn amb arròs blanc i oli d'oliva</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Sopa de lletres</p> <p>Hamburguesa mixta amb patates fregides i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Llenguadina romana amb pastanaga i olives negres</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