



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 manipuladors d'aliments, 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</b> i la <b>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></p> <p>Espaguetis (p.ref.) amb oli d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p><b>9</b></p> <p>Sopa d'arròs</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p><b>10</b></p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p><b>13</b></p> <p>Coliflor i patata bullida</p> <p>Macarrons (p.ref.), oli d'alfàb. i carn d'au</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>14</b></p> <p>Crema a la parmentier (s/ceba)</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p><b>15</b></p> <p>Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciam</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p><b>16</b></p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>17</b></p> <p>Escudella (s/llegum)</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>
	<p><b>20</b></p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>21</b></p> <p>Arròs amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam variats</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p><b>22</b></p> <p>Crema de coliflor (s/ceba)</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.) amb enciam</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>23</b></p> <p>Tallarines amb oli d'alfàbrega</p> <p>Truita de patata (s/ceba-pastga.) amb enciam</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p><b>24</b></p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p><b>27</b></p> <p>Arròs saltat amb bolets (s/ceba)</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p><b>28</b></p> <p>Crema a la parmentier (s/ceba)</p> <p>Truita a la francesa amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p><b>29</b></p> <p>Coliflor i patata bullida</p> <p>Lluç a la planxa amb arròs blanc i oli d'oliva</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p><b>30</b></p> <p>Sopa de lletres</p> <p>Llom a la planxa amb patates fregides i enciam</p> <p>Fruita tolerada (taronja/mandarina/kiwi)</p>	<p><b>31</b></p> <p>Trinxat de col (s/all)</p> <p>Llenguadina romana amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre</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**