



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 contemplan 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 Minestra de verdures</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures i tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>9 Cigrons estofats</p> <p>Truita d'espínacs i enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Llacets amb oli d'alfàbrega</p> <p>Lluç al forn amb amanida d'escarola i ravenets</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs especiàt</p> <p>Truita de carxofa amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>14 Pasta amb salsa de pastanaga</p> <p>Llom a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Sopa de pistons amb daus d'hortalisses</p> <p>Filet de rosada al forn amb salsa d'ametlles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Crema de carbassó i porro</p> <p>Hamburguesa de cigrons i verdures, pastanga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Llenties amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Pasta de verdures a la napolitana</p> <p>Filet de castanyola al forn amb hortalisses i patata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Truita de formatge amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Sopa minestrone</p> <p>Cuetes de rap amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>24 Arròs amb tomàquet</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Mongeta verda amb patata</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Pasta amb oli i orenga</p> <p>Hamburguesa de llenties amb verdures amb enciams variats</p> <p>logurt natural</p>	<p>29 Hummus amb bastonets de pastanaga i cogombre</p> <p>Brotxeta de gall dindi amb amanida d'escarola i ravenets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita francesa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</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