



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><b>8</b> Espaguetis a la napolitana</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Sopa vegetal d'arròs</p> <p>Estofat de llegum amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pizza de formatge, olives i alfàb., enciam i vinagreta</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Coliflor i patata bullida</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Crema de porro i moniato</p> <p>Mandonguilles vegetals i s.verdures, enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Arròs amb verdures i carxofes confitades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>16</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Escudella (vegetal)</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</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><b>20</b> Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Fideus a la cassola amb pèsols</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Arròs amb salsa de tomàquet de porro</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>22</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Tallarines amb toc de remolatxa</p> <p>Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</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><b>27</b> Risotto de bolets (brou vegetal)</p> <p>Falafels amb s.tomàquet, enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Coliflor i patata bullida</p> <p>Paella marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Sopa vegetal de lletres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patates fregides i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Llenguadina romana amb pastanaga i olives negres</p> <p>logurt natural</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>					

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**