



OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Al plat, molt més que aliments</i> Quan parlem de l'alimentació dels infants i joves, parlem de molt més del que posem al plat. Parlem de salut, d'hàbits, de descoberta, de sostenibilitat i també d'educació. Cada àpat és una oportunitat per conèixer nous aliments, descobrir sabors, adquirir autonomia i compartir un moment amb els altres. Aquesta mirada forma part, des de fa anys, de la manera d'entendre l'Espai Migdia. El Reial decret 315/2025, que va entrar en vigor a l'abril del 2026 recull moltes de les recomanacions que, des de fa temps, orienten la nostra manera de treballar, en línia amb les indicacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Per això, més que un punt de partida, l'entendem com una oportunitat per continuar avançant en un camí que ja fa anys que recorrem. Però, què hi ha realment darrere del que arriba al plat? Hi ha coneixement i hi ha ofici. Hi ha un equip de nutricionistes que treballa per aconseguir menús equilibrats, variats i adequats a les necessitats dels infants i joves. Hi ha cuiners i cuineres que posen la seva experiència al servei de cada elaboració i que continuen formant-se per evolucionar en la manera de cuinar i treballar els aliments. I hi ha també un equip pedagògic que ajuda a portar aquesta mirada a l'Espai Migdia, acompanyant els infants i joves en l'adquisició d'hàbits, en el descobriment d'aliments i en la convivència al voltant de la taula. I les persones que escullen els productes que arriben a taula. Perquè alimentar també és educar. En aquest curs tan especial, en què celebrem 60 anys d'ofici, continuem mirant cap endavant amb la voluntat de seguir evolucionant i aprenent. Perquè al plat hi ha molt més que aliments. Hi ha salut, hi ha educació, hi ha cultura, hi ha sostenibilitat. I, sobretot, hi ha infants i joves.	5 Sopa de galets Bacallà al forn Fruita de temporada	6 Verdura amb arròs Pollastre a la planxa logurt natural	7 Mongetes seques bullides amb arròs Llom al forn Fruita de temporada	1 Paella de verdures Lluç a la planxa Fruita de temporada 8 Mongeta i patata bullida Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada 15 Macarrons integrals a la napolitana Pollastre al forn Fruita de temporada	2 Crema de carbassó Pollastre al forn logurt natural 9 Arròs saltat amb bròquil Truita a la francesa Fruita de temporada 16 Cigrons bullits amb arròs Llenguadina al forn Fruita de temporada 22 Llenties bullides amb arròs Truita a la francesa logurt natural 29 Sopa d'arròs Llenguadina al forn Fruita de temporada 30 Mongetes seques bullides amb arròs Pollastre al forn Fruita i Postres dolces
	12 Festa	13 Verdura amb arròs Llenties bullides amb arròs integral Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet Truita a la francesa Fruita de temporada	21 Tallarines italiana Lluç a la planxa Fruita de temporada	23 Verdura tricolor Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	19 Crema de porro i nap Mandonguilles mixtes a la jardinera i arròs Fruita de temporada	20 Arròs tres delícies Pollastre al forn Fruita de temporada	28 Verdura amb arròs Cigrons guisats Fruita de temporada		
	26 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Truita a la francesa logurt natural	27 Verdura amb arròs Estofat de porc Fruita de temporada			
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, pera, taronja i mandarines.					

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