



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Pollastre rostit, herbes provençals i amanida Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera Iogurt ecològic	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana Trita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb vinagreta Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Pollastre a la llimona amb amanida del temps Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada	

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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1	2	3
				<p><b>Festa</b></p>	Torrada amb tomàquet, formatge tendre i orenga
			Brotxeta de gall dindi amb verdures		Truita d'espinacs amb endívia i vinagreta
				Fruita de temporada	Fruita de temporada
	6	7	8	9	10
	Risotto amb bolets i espàrrecs	Carpaccio de carbassó amb tomàquet i olives	Amanida d'espitals	Humus de cigró amb crudités de verdures	Coliflor gratinada al forn
	Tofu a l'andalusa amb enciams variats	Truita de verdures amb escarola i pastanaga	Sonsos fregits amb tomàquet amanit	Croquetes casolanes de verdures amb xampinyons	Lluç al forn amb all i julivert, patata al caliu
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	13	14	15	16	17
	Crema de moniato i porro	Pèsols saltats amb alls tendres	Arròs integral saltat amb tirabecs	<b>Menú sense gluten</b> Crema de carbassó	Graellada de verdures
	Sípia amb all i julivert i patata al caliu	Daus de gall dindi marinats amb enciam i raves	Remenat d'ou amb bolets i amanida	Sardines a la planxa amb amanida	Hamburguesa de vedella amb patates fregides
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	20	21	22	23	24
	<p><b>Festa</b></p>	Albergínia farcida de xampinyons	Arròs amb porro i fonoll	Graellada de verdures	Crema de lleties
		Falafels amb s. iogurt i crudités	Bacallà al curri i verdures al forn	Pollastre amb salsa de prunes i amanida	Truita de tonyina amb tomàquet amanit
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
	27	28	29	30	31
	<p><b>Festa</b></p>	Gaspatxo amb rostes de pa	Arròs tres delícies	Cuscús amb verdures	Verdures escalivades
		Pernilets al forn amb daus de carbassó	Gall dindi i patata al forn amb enciam i olives	Hamburguesa de llegum amb pastanaga ratllada	Remenat d'ou amb gambetes i amanida
		Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou (ou ben cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre rostit, herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella amb samfaina</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega.</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba (ou ben cuit) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	<p>20</p> <h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba (ou ben cuit) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	<p>27</p> <h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Amanida de lleties amb vinagreta</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>31</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Amanida de lleties  Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada  Pollastre al forn amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Amanida de patata  Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de carbassó  Mandonguilles de vedella amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes  Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta (s/form.)  Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus  Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures  Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot  Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons guisats  Lluç a la planxa amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet  Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., de pera Iogurt ecològic	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana (s/form.)  Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	22 Verdura tricolor  Lleties estofades amb arròs Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons  Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs  Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga  Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de lleties amb vinagreta  Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures  Pollastre a la llimona amb amanida del temps Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada	

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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Falafels amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella amb samfaina</p> <p>logurt de soja</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tom., olives i alf., fresca (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera</p> <p>logurt de soja</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>logurt de soja</p>
	<p>27</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Amanida de llenties amb vinagreta</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., t amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt de soja</p>	<p>31</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>2</p> <p>Arròs saltat amb carbassó (s/ceba)</p> <p>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>3</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i raves</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>
	<p>6</p> <p>Patates bullides amb oli d'oliva</p> <p>Remenat d'ou amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb oli i alf., fresca</p> <p>Pollastre rostit, herbes provençals i enciam</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó (s/ceba)</p> <p>Llom a la planxa amb xampinyons planxa</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes (s/all)</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta (p.ref) (pasta, tonyina., oli i orenga)</p> <p>Gall dindi planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>
<p>13</p> <p>Pasta (p.ref) amb oli i orenga (s/ceba)</p> <p>Llom a la planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>14</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata (pat., tonyina i orenga)</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Macarrons amb oli d'alf., fresca</p> <p>Truita de carbassó (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>21</p> <p>Espaguetis amb oli d'alf., fresca</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i raves</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>22</p> <p>Patates bullides amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn amb arròs blanc</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>23</p> <p>Amanida patata (pat., tonyina i orenga)</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó (s/oli d'alls)</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>24 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>27</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>28</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>29</p> <p>Amanida de pasta (p.ref) (pasta, tonyina., oli i orenga)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</p>	<p>30</p> <p>Patates bullides amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>31</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llom a la planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita permesa (taronja, mandarina,kiwi, síndria i meló)</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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre (halal) al curri amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Pollastre (halal) rostit, herbes provençals i amanida Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de verdures i llegum Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre (halal) amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vina., pera Iogurt ecològic	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana Trita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre (halal) al forn amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb vinagreta Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Pollastre (halal) a la llimona amb amanida del temps Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i juivert Hamburguesa de vedella (halal) amb seques Fruita de temporada	

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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Espaguetis amb salsa de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Trita de farina de cigró amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Mongetes seques estofades Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Hamburguesa vegetal amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de verdures i llegum Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Amanida de l'hort Cigrons guisats Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i amanida amb vinagr., pera Iogurt ecològic	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana Trita de farina de cigró amb amanida del temps Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Lleties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	23 Amanida de pasta Cigrons guisats amb verdures Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Hamburguesa vegetal amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida d'espivals Falafels amb salsa de iogurt i tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Amanida de llegum Arròs tres delícies de verdures Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	

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.







MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Espaguetis amb salsa de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Mongetes seques estofades Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Hamburguesa vegetal amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de verdures i llegum Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i amanida amb vinagr., pera Iogurt ecològic	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana Trita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Lleties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	23 Amanida de pasta Cigrons guisats amb verdures Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Hamburguesa vegetal amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida d'espivals Falafels amb salsa de iogurt i tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Amanida de llegum Arròs tres delícies de verdures Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	

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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Espaguetis amb salsa de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Mongetes seques estofades Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Hamburguesa vegetal amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de verdures i llegum Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera Iogurt ecològic	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana Trita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Hamburguesa vegetal amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb vinagreta Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Amanida de llegum Arròs tres delícies de verdures Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	

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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1	2	3
				<p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	Amanida de lleties (s/g)
	6	7	8	9	10
	Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet	Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca	Crema de carbassó	Trinxat de bledes	Amanida de pasta (s/g-formatge)
	Remenat d'ou amb amanida del temps	Pollastre rostit amb amanida del temps	Mandonguilles de vedella (s/g) amb samfaina	Fideuada (pasta s/g) de peix fresc	Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	13	14	15	16	17
	Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus	Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures	Amanida de patata amb vinag., pebrot	<p><b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons (s/g) guisats</p>	Arròs amb salsa de tomàquet
	Estofat de carn de porc	Pizza (s/g) de tom., olives i alf., fresca (s/form.)	Pollastre amb salsa de verdures	Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom.,amanit	Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., de pera
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	20	21	22	23	24
	<p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	Espaguetis (s/g) italiana (s/form.)	Verdura tricolor	Amanida de cigrons (s/g)	Amanida d'arròs
		Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida	Lleties (s/g) estofades amb arròs	Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls	Pollastre al forn amb patates fregides
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	27	28	29	30	31
	<p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	Crema de pastanaga	Amanida de lleties (s/g) i (s/vinagr.)	Arròs tres delícies de verdures	Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
		Arròs a la cassola amb verdures i llegum (s/g)	Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit	Pollastre a la llimona amb amanida del temps	Botifarra amb mongetes seques (s/g)
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada

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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Amanida de lleties (s/g)</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Llom a la planxa amb samfaina</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta (s/g-formatge)</p> <p>Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Pizza (s/g) de tom., olives i alf., fresca (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom.,amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., de pera</p> <p>logurt sense lactosa</p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis (s/g) italiana (s/form.)</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Lleties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>logurt sense lactosa</p>	
<p>27</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Amanida de lleties (s/g) i (s/vinagr.)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>31</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Botifarra amb mongetes seques (s/g)</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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Amanida de lleties (s/g)</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella (s/g) amb samfaina</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta (s/g-formatge)</p> <p>Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Pizza (s/g) de tom., olives i alf., fresca (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom.,amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., de pera</p> <p>logurt sense lactosa</p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis (s/g) italiana (s/form.)</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Lleties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>logurt sense lactosa</p>	
<p>27</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Amanida de lleties (s/g) i (s/vinagr.)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>31</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Botifarra amb mongetes seques (s/g)</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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Amanida de lleties (s/g)  Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada  Pollastre al forn amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet  Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de carbassó  Llom planxa amb samfaina Fruita de temporada	9 Trinxat de bledes  Lluç planxa amb oli d'alls i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata (pat., tonyina, pebrot i olives)  Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Verdures de temporada a daus amb oli de romaní  Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures  Gall dindi al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot  Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons (s/g) guisats  Trita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom.,amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet  Maires fresq. planxa amb amanida i (s/vinagr.,) Fruita de temporada	
20 <b>Festa</b>	21 Pasta (fideus d'arròs) a la italiana  Trita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	22 Verdura tricolor  Lleties (s/g) estofades amb arròs Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons (s/g)  Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs  Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga  Arròs a la cassola amb verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada	29 Amanida de lleties (s/g) i (s/vinagr.,)  Llenguadina planxa amb tom., amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures  Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  Botifarra amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	

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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Amanida de lleties (s/g)  Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada  Pollastre al forn amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet  Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca  Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de carbassó  Mandonguilles de vedella (s/g) amb samfaina logurt ecològic	9 Trinxat de bledes  Fideuada (pasta s/g) de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta (s/g)  Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus  Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures  Pizza (s/g) de tomàquet, formatge, olives i alf., fresca Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot  Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons (s/g) guisats  Trita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom., amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet  Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., de pera logurt ecològic	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis (s/g) italiana  Trita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	22 Verdura tricolor  Lleties (s/g) estofades amb arròs Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons (s/g)  Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs  Pollastre al forn amb patates fregides logurt ecològic	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga  Arròs a la cassola amb verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada	29 Amanida de lleties (s/g) i (s/vinagr.,)  Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures  Pollastre a la llimona amb amanida del temps logurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  Botifarra amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	

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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre al forn amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb samfaina Iogurt sense lactosa	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tom., olives i alf., fresca (s/form.) Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom., amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera Iogurt sense lactosa	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana (s/form.) Trita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt sense lactosa	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb vinagreta Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., t amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Pollastre a la llimona amb amanida del temps Iogurt sense lactosa	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada	

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.







MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Pollastre rostit, herbes provençals i amanida Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera Iogurt ecològic	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana Trita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Lleties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Llenguadina al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de lleties amb vinagreta Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Pollastre a la llimona amb amanida del temps Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada	

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.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></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 que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 <b>Festa</b>	2 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Pollastre rostit, herbes provençals i amanida Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de verdures i llegum Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera Iogurt ecològic	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana Trita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Lleties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 <b>Festa</b>	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de lleties amb vinagreta Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Pollastre a la llimona amb amanida del temps Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Hamburguesa de vedella amb seques Fruita de temporada	

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.

