



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 Festa	2 Arròs amb carbassó, albg, pastg., 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 Hamburguesa de llegum amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten 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, amanida i vinag., pera Iogurt ecològic	
20 Festa	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'alls Fruita de temporada	24 Dinem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Gelats	
27 Festa	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 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	31 Arròs tres delícies de verdures Botifarra amb mongetes seques Iogurt ecològic	

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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Torrada amb tomàquet, formatge tendre i orenga</p> <p>Brotxeta de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Truita d'espínacs amb endívia i vinagreta</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Risotto amb bolets i espàrrecs</p> <p>Tofu a l'andalusa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Carpaccio de carbassó amb tomàquet i olives</p> <p>Truita de verdures amb escarola i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>8</p> <p>Amanida d'espíral</p> <p>Croquetes casolanes de verdures amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Humus de cigró amb crudités de verdures</p> <p>Sonsos fregits amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Coliflor gratinada al forn</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert, patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Crema de moniato i porro</p> <p>Sípia amb all i julivert i patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Pèsols saltats amb alls tendres</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Arròs integral saltat amb tirabecs</p> <p>Remenat d'ou amb bolets i amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Sardines a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Graellada de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Albergínia farcida de xampinyons</p> <p>Falafels amb s. iogurt i crudités</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Arròs amb porro i fonoll</p> <p>Bacallà al curri i verdures al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Graellada de verdures</p> <p>Pollastre amb salsa de prunes i amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Crema de lleties</p> <p>Truita de tonyina amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>28</p> <p>Gaspatxo amb rostes de pa</p> <p>Pernilets al forn amb daus de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Hamburguesa de llegum amb pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>30</p> <p>Cuscús amb verdures</p> <p>Gall dindi i patata al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Verdures escalivades</p> <p>Remenat d'ou amb gambetes i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 Festa	2 Arròs amb carbassó, albg, pastg., 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 (ou ben cuit) amb amanida 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 Hamburguesa de llegum amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba (ou ben cuit) amb tom., amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera Iogurt ecològic	
20 Festa	21 Espaguetis italiana Trita de porro i ceba (ou ben cuit) 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'alls Fruita de temporada	24 Dinem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Gelats	
27 Festa	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 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	31 Arròs tres delícies de verdures Botifarra amb mongetes seques Iogurt ecològic	

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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Amanida de llenties</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 (halal) al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Amanida de patata</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre (halal) rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</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 (s/form.)</p> <p>Cigrons 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>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tomàquet, olives i alf., fresca (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre (halal) amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Amanida de llacets (s/form.)</p> <p>Cigrons guisats</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>Fruita de temporada</p>	
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre (halal) planxa amb amanida del temps</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 Dinem al pati</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</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 andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lassanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) 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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 Festa	2 Amanida de llenties 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 llenties 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 Fruita de temporada	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 Hamburguesa de llegum amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Amanida de llacets (s/form.) Cigrons guisats Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., de pera Fruita de temporada	
20 Festa	21 Espaguetis italiana (s/form.) Pollastre planxa amb amanida del temps 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 Dinem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Fruita de temporada	
27 Festa	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb vinagreta Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit Fruita de temporada	30 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Lassanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita de temporada	31 Arròs tres delícies de verdures 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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Amanida de llenties</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 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 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>Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tom., form., olives i alf., fresca</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tomàquet 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 ecològic</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</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 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt de sabors</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 andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Amanida de llenties</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 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 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>Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tom., form., olives i alf., fresca</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Menú sense gluten</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., de pera</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</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 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt de sabors</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 andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>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>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam</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 d'arròs integral, ceba i cibulet (s/lleg.)</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 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>Gall dindi a la planxa amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Pasta (s/al·lèrg.) amb verdures de temporada a daus</p> <p>Llom a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat d'arròs amb verdures de temporada</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alf., fresca</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Macarrons amb oli d'alf., fresca</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresq. Andal. (s/al·lèrg.) amb amanida i vinag., pera</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</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>Gall dindi al forn amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de patata</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt de sabors</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 carn de pollastre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya (s/al·lèrg.) de patata i gall dindi</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg, pastg., i oli d'alf. fresca</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb daus de poma</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</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>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella amb samfaina</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>
	<p>13</p> <p>Cuscús (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alf., fresca</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truïta de carbassó i ceba (ou ben cuit) amb tom., amanit</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truïta de porro i ceba (ou ben cuit) amb amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>24 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt natural amb sucre</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>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>29</p> <p>Amanida de lleties amb vinagreta</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya de verdures i llegum</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg, pastg., i oli d'alf. fresca</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre (s/pell) al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Amanida de patata</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre (s/pell) rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Llom planxa amb samfaina</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral (s/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>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tom., olives i alf., (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata (s/vinagreta)</p> <p>Pollastre (s/pell) amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Amanida de llacets (s/form.)</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresques a la planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</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 sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt ecològic</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 (s/vinagreta)</p> <p>Llenguadina al forn amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llom planxa amb mongetes seques</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
	<p>6</p> <p>Amanida de patata</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</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 (no préssec)</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella amb samfaina</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta (s/form.)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
<p>13</p> <p>Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</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 (no préssec)</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Amanida de llacets</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</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 ecològic</p>	
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana (s/form.)</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</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 (no préssec)</p>	<p>24 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt natural amb sucre</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 (no préssec)</p>	<p>29</p> <p>Amanida de llenties amb vinagreta</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lassanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Pasta int. saltada amb carbassó, albg, pastg</p> <p>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>
	<p>6</p> <p>Verdures de temp., amb oli de romaní</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>7</p> <p>Pasta integral saltada amb all i alf., fresca</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Llom amb samfaina</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de peix fresc (pasta integral)</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral (s/vinagreta)</p> <p>Gall dindi a la planxa amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>
	<p>13</p> <p>Cuscús amb verdures a daus</p> <p>Llom a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>14</p> <p>Saltat de verdures amb oli de romaní</p> <p>Pizza de tom., formatge, olives i alf., fresca</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata (s/vinagreta)</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Pasta integral saltada amb all i alf., fresca</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>17</p> <p>Pasta integral amb salsa de tom.,</p> <p>Maires fresq.andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Pasta integral italiana</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Gall dindi al forn amb arròs</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>23</p> <p>Amanida de patata</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>24 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt natural amb sucre</p>
	<p>27</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Fideus (p.int.) a la cassola amb verdures i pollastre</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>29</p> <p>Amanida de pasta (pasta integral)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya de patata i gall dindi</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>31</p> <p>Pasta integral tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg, pastg., i oli d'alf. fresca</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre (s/pell) 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 (s/pell) rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Llom planxa amb samfaina</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral (s/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>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tom., olives i alf., (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata (s/vinagreta)</p> <p>Pollastre (s/pell) amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita a la francesa amb daus de tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresques a la planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</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 a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llenties 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'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt ecològic</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 (s/vinagreta)</p> <p>Llenguadina al forn amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llom planxa amb mongetes seques</p> <p>logurt ecològic</p>

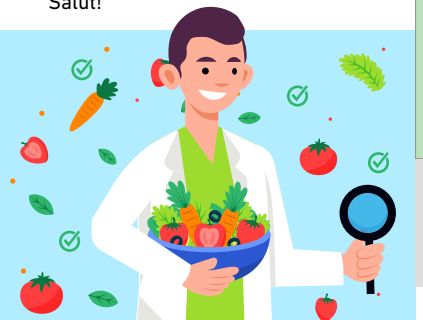
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt 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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 Festa	2 Arròs blanc amb oli d'oliva i orenga Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam logurt natural sense sucre	3 Bròquil i patata bullida Pollastre al forn amb enciam i raves logurt natural sense sucre
	6 Patates bullides amb oli d'oliva i orenga Remenat d'ou amb enciams variats logurt natural sense sucre	7 Arròs saltat amb oli i alf., fresca Pollastre al forn amb enciam i raves logurt natural sense sucre	8 Crema d'espinacs (s/ceba) Llom a la planxa amb xampinyons planxa logurt natural sense sucre	9 Trinxat de bledes (s/all) Lluç a la planxa amb enciams variats logurt natural sense sucre	10 Amanida de pasta (p.ref) (pasta, oli i orenga) Gall dindi planxa amb enciam i cogombre logurt natural sense sucre
13 Pasta saltada amb oli i orenga(s/ceba) Llom a la planxa amb xampinyons planxa logurt natural sense sucre	14 Bròquil i patata bullida Gall dindi planxa amb enciam i cogombre logurt natural sense sucre	15 Amanida patata (pat., tonyina i orenga) Pollastre planxa amb enciams variats logurt natural sense sucre	16 Menú sense gluten Macarrons amb oli d'alf., fresca Trita a la francesa amb enciam i raves logurt natural sense sucre	17 Arròs blanc amb oli d'oliva i orenga Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) enciam i cogombre logurt natural sense sucre	
20 Festa	21 Espaguetis amb oli i alf., fresca Trita a la francesa amb enciams variats logurt natural sense sucre	22 Patates bullides amb oli d'oliva i orenga Gall dindi al forn amb arròs blanc logurt natural sense sucre	23 Amanida patata (pat., tonyina i orenga) Lluç al forn amb enciam i cogombre logurt natural sense sucre	24 Dinem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i enciams variats logurt natural sense sucre	
27 Festa	28 Crema de bròquil (s/ceba) Pollastre planxa amb enciam i raves logurt natural sense sucre	29 Amanida de pasta (p.ref) (pasta, oli i orenga) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) enciam i cogombre logurt natural sense sucre	30 Patates bullides amb oli d'oliva i orenga Gall dindi planxa amb enciam i raves logurt natural sense sucre	31 Arròs blanc amb oli d'oliva i orenga Llom a la planxa amb xampinyons planxa logurt natural sense sucre	

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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 Festa	2 Arròs amb carbassó, albg, pastg., 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 Hamburguesa de llegum amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alf., Fruita de temporada	15 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Pollastre (halal) amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Cigrons guisats Fruita 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 vinagreta de pera Iogurt ecològic	
20 Festa	21 Espaguetis italiana 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'alls Fruita de temporada	24 Dinem al pati Pollastre (halal) al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Gelats	
27 Festa	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 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	31 Arròs tres delícies de verdures Hamburguesa de vedella (halal) amb mongetes seques Iogurt ecològic	

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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg, pastg., 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>Espaguetis amb salsa de verdures i llegum</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 alfabrega fresca</p> <p>Mongetes seques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Hamburguesa de llegum amb samfaina</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</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>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tom., form., olives i alfabrega</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba, daus de tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, amanida i vinag., pera</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Dinem al pati</p> <p>Hamburguesa de llegum amb patates fregides i tomàquet amanit</p> <p>Gelat</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 d'espivals</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 Festa	2 Arròs amb carbassó, albg, pastg., 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 de llegum 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 Hamburguesa de llegum amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alf., Fruita de temporada	15 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Cigrons guisats Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Falafels amb s. iogurt, enciam i vinagreta de., pera Iogurt ecològic	
20 Festa	21 Espaguetis italiana Truita 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'alls Fruita de temporada	24 Dinem al pati Hamburguesa de llegum amb patates fregides i tomàquet amanit Gelats	
27 Festa	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 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	31 Arròs tres delícies de verdures Falafels amb salsa de iogurt i enciam Iogurt ecològic	

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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Arròs saltat amb carbassó (s/ceba)</p> <p>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>3</p> <p>Verdura tolerada amb oli de romaní</p> <p>Pollastre al curri amb amanida tolerada</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
	<p>6</p> <p>Patates estofades amb oli d'oliva</p> <p>Remenat d'ou amb amanida tolerada</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb oli i alf., fresca</p> <p>Pollastre rostit, herbes provençals i enciam</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó (s/ceba)</p> <p>Llom a la planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes (s/all)</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida tolerada</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta (p.ref) (pasta, tom., oli i orenga)</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida tolerada</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
	<p>13</p> <p>Pasta amb verdures tolerades (s/ceba)</p> <p>Llom a la planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>14</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida tolerada</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>15</p> <p>Amanida patata (pat., tom., tonyina i orenga)</p> <p>Pollastre planxa amb amanida tolerada</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Macarrons amb oli d'alf., fresca</p> <p>Truita de carbassó (s/ceba) amb daus de tomàquet amanit</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet natural</p> <p>Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet natural</p> <p>Truita a la francesa amb amanida tolerada</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>22</p> <p>Verdura tolerada amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn amb arròs</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>23</p> <p>Amanida patata (pat., tom., tonyina i orenga)</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó (s/oli d'alls)</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>24 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
	<p>27</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>28</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre planxa amb amanida tolerada</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>29</p> <p>Amanida de pasta (p.ref) (pasta, tom., oli i orenga)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>30</p> <p>Verdura tolerada amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn amb amanida tolerada</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures permeses</p> <p>Llom a la planxa amb xampinyons planxa</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>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>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam</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 d'arròs integral, ceba i cibulet (s/lleuties)</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 ecològic</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)</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>Hamburguesa de cigrons (s/g) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Pizza (s/g) de tomàquet, formatge, olives i alf., fresca</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 Menú sense gluten</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. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis (s/g) italiana</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>Gall dindi al forn 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 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt de sabors</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 carn de pollastre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya (s/al·lèrg.) de patata i gall dindi</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra amb mongetes seques (s/g)</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>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>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb enciam</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 (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 ecològic</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)</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>Hamburguesa de llegum (s/g) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Pizza (s/g) de tomàquet, formatge, olives i alf., fresca</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 Menú sense gluten</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. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis (s/g) italiana</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 (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 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt de sabors</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 llenties (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>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra amb mongetes seques (s/g)</p> <p>logurt ecològic</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>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 sense lactosa</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 verd., de temporada a daus</p> <p>Hamburguesa de llegum amb amanida del temps</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 patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Menú sense gluten</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 sense lactosa</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 Dinem al pati</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</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</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Amanida de llenties amb vinagreta</p> <p>Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Lassanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>logurt sense lactosa</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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 Festa	2 Arròs amb carbassó, albg, pastg., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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 ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de verdures i 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 Hamburguesa de llegum amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Gall dindi andalusa (s/al·lèrg.) i amanida i vinagr., pera Iogurt ecològic	
20 Festa	21 Espaguetis italiana 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 Gall dindi al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	24 Dinem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Gelats	
27 Festa	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb vinagreta Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	30 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	31 Arròs tres delícies de verdures Botifarra amb mongetes seques Iogurt ecològic	

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>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</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 formació en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes normatives sanitàries 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 higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar 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>			1 Festa	2 Arròs amb carbassó, albg, pastg., 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 Hamburguesa de llegum amb amanida del temps Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida patata amb vinagreta de pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Cigrons guisats Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresques a l'andalusa, amanida i vinag., pera Iogurt ecològic	
20 Festa	21 Espaguetis italiana Truita 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'alls Fruita de temporada	24 Dinem al pati Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit Gelats	
27 Festa	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 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada	31 Arròs tres delícies de verdures Hamburguesa de vedella amb seques Iogurt ecològic	

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