



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	2	3
				Festa	Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada
	6	7	8	9	10
	Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet	Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca	Crema de carbassó	Trinxat de bledes	Amanida de pasta integral amb vinagreta
	Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	Pollastre rostit, herbes provençals i amanida Fruita de temporada	Mandonguilles de vedella amb samfaina Iogurt ecològic	Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
	13	14	15	16	17
	Cuscús amb verdures de temporada a daus	Saltat de mongetes seques amb verdures	Amanida de patata amb vinag., pebrot	Menú sense gluten Cigrons guisats	Arròs amb salsa de tomàquet
	Estofat de carn de porc Fruita de temporada	Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinagr., pera Iogurt ecològic
	20	21	22	23	24
	Festa	Espaguetis italiana	Verdura tricolor	Amanida de cigrons	Amanida d'arròs
		Truita de porro i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt ecològic
	27	28	29	30	31
	Festa	Crema de pastanaga	Amanida de llenties amb vinagreta	Arròs tres delícies de verdures	Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
		Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	Pollastre a la llimona amb amanida del temps Iogurt ecològic	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>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'espírels</p> <p>Sonsos fregits amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Humus de cigró amb crudités de verdures</p> <p>Croquetes casolanes de verdures amb xampinyons</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>Gall dindi i patata al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Cuscús amb verdures</p> <p>Hamburguesa de llegum amb pastanaga ratllada</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., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre al forn amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb samfaina logurt de soja	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tom., olives i alf., fresca (s/form.) Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom., amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera logurt de soja	
20 Festa	21 Espaguetis italiana (s/form.) Trita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre al forn amb patates fregides logurt de soja	
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 (s/al·lèrg.) amb tom., t amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Pollastre a la llimona amb amanida del temps logurt de soja	31 Verdura tricolor amb oli d'all i juivert 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>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de 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, herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella amb samfaina</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de 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>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega.</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 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>Gall dindi a l'andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera</p> <p>Iogurt 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 i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Remenat d'ou amb carbassó i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	<p>27</p> <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>Gall dindi a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>31</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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 salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou 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, herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella amb samfaina</p> <p>Iogurt sense lactosa</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>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega.</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 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>Gall dindi a l'andalusa amb amanida i vinag., pera</p> <p>Iogurt sense lactosa</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>Lleties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Remenat d'ou amb carbassó i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Iogurt 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 lleties amb vinagreta</p> <p>Gall dindi a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Iogurt sense lactosa</p>	<p>31</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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	2	3
				<p>Festa</p>	Amanida de lleties
			Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca		Pollastre al forn amb daus de poma
	6	7	8	9	10
	Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet	Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca	Crema de carbassó	Trinxat de bledes	Amanida de pasta integral amb vinagreta
	Remenat d'ou amb amanida del temps	Pollastre rostit amb amanida del temps	Mandonguilles de vedella amb samfaina	Fideuada de peix fresc	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt ecològic	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	13	14	15	16	17
	Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus	Saltat de mongetes seques amb verdures	Amanida de patata amb vinag., pebrot	Menú sense gluten Cigrons guisats	Arròs amb salsa de tomàquet
	Estofat de carn de porc	Pizza de tomàquet, formatge, olives i alf., fresca	Pollastre amb salsa de verdures	Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit	Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt ecològic
	20	21	22	23	24
	<p>Festa</p>	Espaguetis italiana	Verdura tricolor	Amanida de cigrons	Amanida d'arròs
		Truita de porro i ceba amb amanida del temps	Lleties estofades amb arròs i toc de comí	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all	Pollastre al forn amb patates fregides
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt ecològic
	27	28	29	30	31
	<p>Festa</p>	Crema de pastanaga	Amanida de lleties amb vinagreta	Arròs tres delícies de verdures	Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
		Arròs a la cassola amb verdures i llegum	Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit	Pollastre a la llimona amb amanida del temps	Botifarra amb mongetes seques
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt ecològic	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>			1 Festa	2 Pasta integral amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i amanida (s/tom.) Fruita tolerada sense pell	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre al forn amb amanida del temps (s/tom.) Fruita tolerada sense pell
	6 Saltat de llenties amb ceba i cibulet (s/arròs) Remenat d'ou amb amanida del temps (s/tom.) Fruita tolerada sense pell	7 Pasta integral saltada amb all i alf., fresca Pollastre rostit amb amanida del temps (s/tom.) Fruita tolerada sense pell	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita tolerada sense pell	10 Amanida de pasta integral (s/tom.) i (s/vinagreta) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita tolerada sense pell
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita tolerada sense pell	14 Saltat de llenties amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alf., fresca Fruita tolerada sense pell	15 Amanida de patata (s/tom.) i (s/vinagreta) Pollastre amb salsa de verdures Fruita tolerada sense pell	16 Menú sense gluten Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba amb amanida del temps (s/tom.) Fruita tolerada sense pell	17 Pasta integral amb salsa de tomàquet Maires fresques a l'andalusa amb amanida (s/tom.) Iogurt ecològic	
20 Festa	21 Espaguetis italiana Trita de porro i ceba amb amanida del temps (s/tom.) Fruita tolerada sense pell	22 Verdura tricolor Llenties estofades amb verdures (s/arròs) Fruita tolerada sense pell	23 Amanida de cigrons (s/tom.) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita tolerada sense pell	24 Amanida de pasta integral (s/tom.) i (s/vinagreta) Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 Festa	28 Crema de pastanaga Fideus a la cassola amb verdures i llegum Fruita tolerada sense pell	29 Amanida de llenties (s/tom.) i (s/vinagreta) Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps (s/tom.) Fruita tolerada sense pell	30 Pasta integral tres delícies de verdures Pollastre a la llimona amb amanida del temps (s/tom.) Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Botifarra a la planxa amb patates fregides Fruita tolerada sense pell	

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., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre (halal) al curri amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Pollastre (halal) rostit, herbes provençals i amanida Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de verdures i llegum Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre (halal) amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 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 amb 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'all Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre (halal) al forn amb patates fregides Iogurt ecològic	
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 Arròs tres delícies de verdures Pollastre (halal) a la llimona amb amanida del temps Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i juivert Hamburguesa de vedella (halal) amb seques Fruita de temporada	

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Espaguetis amb salsa de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Mongetes seques estofades Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Hamburguesa vegetal amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de verdures i llegum Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Falafels amb salsa de iogurt i amanida amb vinagr., pera Iogurt ecològic	
20 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 pasta Cigrons guisats amb verdures Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Hamburguesa vegetal amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 Festa	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida d'espivals Falafels amb salsa de iogurt i tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Amanida de llegum Arròs tres delícies de verdures Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Espaguetis amb salsa de verdures i llegum Fruita de temporada
	6 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Mongetes seques estofades Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Hamburguesa vegetal amb samfaina Iogurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de verdures i llegum Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	16 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 amb 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 Lleties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Hamburguesa vegetal amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 Festa	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de lleties amb vinagreta Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Amanida de llegum Arròs tres delícies de verdures Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Hamburguesa vegetal amb amanida del temps Fruita de temporada	

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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 lleties (s/g)</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre rostit amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella (s/g) amb samfaina</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta (s/g)</p> <p>Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures</p> <p>Pizza (s/g) de tom., olives i alf., fresca (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 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. Andal. (s/al·lèrg.) amanida (s/vinagr.)</p> <p>logurt sense lactosa</p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis (s/g) italiana (s/form.)</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Lleties (s/g) estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>logurt sense lactosa</p>	
<p>27</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Amanida de lleties (s/g) i (s/vinagr.)</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>31</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Botifarra amb mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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 lleties (s/g) Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre al forn amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de lleties (s/g) amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella (s/g) amb samfaina logurt ecològic	9 Trinxat de bledes Fideuada (pasta s/g) de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta (s/g) Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures Pizza (s/g) de tomàquet, formatge, olives i alf., fresca Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Cigrons (s/g) guisats Trita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom.,amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amb amanida (s/vinagr.) logurt ecològic	
20 Festa	21 Espaguetis (s/g) italiana Trita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Lleties (s/g) estofades amb arròs Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons (s/g) Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre al forn amb patates fregides logurt ecològic	
27 Festa	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada	29 Amanida de lleties (s/g) i (s/vinagr.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Pollastre a la llimona amb amanida del temps logurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Botifarra amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre al forn amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca Pollastre rostit amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb samfaina Iogurt sense lactosa	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tom., olives i alf., fresca (s/form.) Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 Menú sense gluten Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom., amanit Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) amanida i vinag., pera Iogurt sense lactosa	
20 Festa	21 Espaguetis italiana (s/form.) Trita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	22 Verdura tricolor Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt sense lactosa	
27 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 (s/al·lèrg.) amb tom., t amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Pollastre a la llimona amb amanida del temps Iogurt sense lactosa	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada	

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	3 Verdura tricolor de temporada Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada
	6 Saltat d'arròs integral amb ceba i cibulet (s/lenties)	7 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca	8 Crema de carbassó	9 Trinxat de bledes	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta
Remenat d'ou amb amanida del temps Fruita de temporada	Pollastre rostit, herbes provençals i amanida Fruita de temporada	Mandonguilles de vedella amb samfaina Iogurt ecològic	Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega. Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 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 amb 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 Gall dindi a la planxa amb arròs Fruita de temporada	23 Amanida de cigrons Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	24 Amanida d'arròs Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt ecològic	
27 Festa	28 Crema de pastanaga Arròs a la cassola amb verdures i llegum Fruita de temporada	29 Amanida de galets amb vinagreta Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Pollastre a la llimona amb amanida del temps Iogurt ecològic	31 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada	

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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	2	3
				<p>Festa</p>	<p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>
	6	7	8		9
	<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>Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca</p> <p>Pollastre rostit, herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella amb samfaina</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</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>
	13	14	15	16	17
	<p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Estofat de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega.</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Menú sense gluten</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	20	21	22	23	24
	<p>Festa</p>	<p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de cigrons</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Iogurt ecològic</p>
		27	28	29	30
	<p>Festa</p>	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de llenties amb vinagreta</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Hamburguesa de vedella amb 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.

