



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> <h1 style="text-align: center;">Festa</h1>	<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 amb herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella amb samfaina</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tomàquet, formatge, olives i alfàbrega.</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida 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 amb daus de tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	<p>20</p> <h1 style="text-align: center;">Festa</h1>	<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>Lleties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	<p>27</p> <p>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</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>Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>31</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>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>Bledes saltades amb nous i poma</p> <p>Humus amb crudités de pastanaga i api</p> <p>logurt natural</p>	<p>28</p> <p>Gaspatxo amb rostes de pa poma</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>			<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 amb herbes provençals i 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>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 verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza 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 guisats</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>Gall dindi a l'andalusa amb 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 amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>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>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</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 ecològic</p>	<p>31</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.





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> <h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<p>2</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou (ou ben cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</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 kiwi)</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 kiwi)</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 (no kiwi)</p>
	<p>13</p> <p>Pasta (s/al·lèrg.) amb verdures de temporada a daus</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tom., formatge, olives i alf., fresca</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba (ou ben cuit) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</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 ecològic</p>
<h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<p>20</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba (ou ben cuit) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba (ou ben cuit) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27</p> <p>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba (ou ben cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>29</p> <p>Amanida de lleties amb vinagreta</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt 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 (no kiwi)</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>Tomàquet amanit (100g-1R)- (1R formatge)</p> <p>Llenguadina a la planxa (60g-2R)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>3</p> <p>Verdures del temps (100g coliflor-1R)- (1R formatge)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>
	<p>6</p> <p>Mongeta tendra (100g-1R)</p> <p>Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>7</p> <p>Verdures del temps (100g coliflor-1R)- (1R formatge)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassa (150g-1R)</p> <p>Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>9</p> <p>Carbassó a la planxa (150g-1R)</p> <p>Lluç a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>10</p> <p>Tomàquet amanit (100g-1R)-(1R formatge)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>
<p>13</p> <p>Crema de carbassa (150g-1R)</p> <p>Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>14</p> <p>Mongeta tendra (100g-1R)</p> <p>Lluç a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>15</p> <p>Tomàquet amanit (100g-1R)- (1R formatge)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Verdures del temps (100g coliflor-1R)</p> <p>Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>17</p> <p>Carbassó a la planxa (150g-1R)</p> <p>Maires a la planxa (60g-2R) - (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Tomàquet amanit (100g-1R)</p> <p>Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>22</p> <p>Verdures del temps (100g coliflor-1R)</p> <p>Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>23</p> <p>Carbassó a la planxa (150g-1R)</p> <p>Lluç a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>24</p> <p>Crema de carbassa (150g-1R)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	
<p>27</p> <p>Mongeta tendra (100g-1R)</p> <p>Remenat d'ou (80g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>28</p> <p>Crema de carbassa (150g-1R)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>29</p> <p>Tomàquet amanit (100g-1R)- (1R formatge)</p> <p>Llenguadina a la planxa (60g-2R)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>30</p> <p>Carbassó a la planxa (150g-1R)</p> <p>Pollastre a la planxa (50g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</p>	<p>31</p> <p>Verdures del temps (100g coliflor-1R)</p> <p>Llom a la planxa (60g-2R)- (1R formatge)</p> <p>Fruita (1R**)- (1R-30 ml d'oli oliva) -(0,5R d'altres)</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 (112,5g-2,5R) amb carbassó, albg., i oli d'alf.</p> <p>Falafels (3un.-1,5R) amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temp. (75g pat.-1,5R)</p> <p>Pollastre al curri amb amanida i pat. caliu (75g-1,5R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de lleties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>7</p> <p>Arròs (135g-3R) saltat amb all i alf., fresca</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó (100g patata-2R)</p> <p>Mand. vedella, samfaina i pat. caliu (75g-1,5R)</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes (50g patata-1R)</p> <p>Fideuada (120g -3R) de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral (80g pasta-2R) (s/vinagreta)</p> <p>Cigrons (100g lleg.-2R) sortits de l'olla</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>
<p>13</p> <p>Cuscús (90g-2R) amb verd. de temporada</p> <p>Estofat de carn de porc (100g pat.-2R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes (100g-2R) seques amb verdures</p> <p>Pizza (60g massa-3R) de tom., form., olives i alf.</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - NO PA</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata (150g pat.-3R) (s/vinagreta)</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>16 Menú sense gluten</p> <p>Cigrons (100g-2R) guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba (30g pat.freg.-1R) amb tom.,amanit</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>17</p> <p>Arròs (135g-3R) amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresq. andalusa, amanida i pat. caliu (25g-0,5R)</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>	
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis (80g-2R) italiana</p> <p>Truita de porro i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor (50g pat.-1R)</p> <p>Lleties (100g-2R) amb arròs (45g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons (150g lleg.-3R)</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs (90g-2R)</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (45g pat.freg.-1,5R)</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>	
<p>27</p> <p>Espirals (80g-2R) saltades amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>28</p> <p>Crema de verdures de temporada (50g pat.-1R)</p> <p>Arròs cassola (90g -2R) verd. i llegum (50g.lleg.-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>29</p> <p>Amanida de lleties (150g-3R) (s/vinagreta)</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>30</p> <p>Arròs (112,5g-2,5R) tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre al forn, amanida i pat. caliu (50g-1R)</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>	<p>31</p> <p>Verd. tricolor amb oli d'all i julivert (100g pat.-2R)</p> <p>Botifarra amb mong. seques (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. 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. És 1 ració HC amb pell: 150g de poma, taronja i pinya, 100g de kiwi, pera i prunes, 75g de raïm i plàtan. Totes les racions d'HC són en cuit. Oferim pa integral





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 style="font-size: 2em; text-align: center;">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	10
	<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 (halal) rostit, herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina</p> <p>logurt 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 (halal) 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 vinagreta de pera</p> <p>logurt ecològic</p>
	20	21	22	23	24
	<p style="font-size: 2em; text-align: center;">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 (halal) al forn amb patates fregides</p> <p>logurt ecològic</p>
	27	28	29	30	31
	<p>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</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 (halal) a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) 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.





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>Espaguetis amb salsa de verdures i llegum</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>Mongetes seques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Hamburguesa vegetal 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>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Estofat de verdures i llegum</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>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 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>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>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Lleties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patates fregides</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>27</p> <p>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</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>Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Amanida de llegum</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>31</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</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>Amanida de llenties (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 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 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.) i 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>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</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>logurt sense lactosa</p>	
	<p>27</p> <p>Pasta (s/g) saltada amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</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>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 juivert</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>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Amanida de llenties (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 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>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 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. andal. (s/al·lèrg.) i amanida (s/vinagr.,)</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</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p>27</p> <p>Pasta (s/g) saltada amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</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>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</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>			<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 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 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 verdures de temporada a daus</p> <p>Estofat de carn de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de tom., olives i alf., fresca (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 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>Lleties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p>27</p> <p>Espirals saltades amb verdures (s/form.)</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</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>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb tom., t amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt 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>			<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>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>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 amb daus de tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera</p> <p>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>Lleties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Llenguadina al forn 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 ecològic</p>
	<p>27</p> <p>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</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>Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt 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 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 peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Cuscús amb verdures de temporada a daus</p> <p>Estofat de verdures i llegum</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 amb daus de tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida i vinag., pera</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	<p>20</p> <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 cigrons</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	<p>27</p> <p>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Amanida de llenties amb vinagreta</p> <p>Llenguadina a l'andalusa 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>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.

