



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg, pastg., i oli d'alf. fresca</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>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>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 tom., form., olives i alfàbrega.</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb daus de tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</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>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</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>Llom al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>Gelat</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<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 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Sardines a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h2 style="text-align: center;">Festa</h2>
<h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<p>20</p> <p>Albergínia farcida de xampinyons</p> <p>Falafels amb s. iogurt i crudités</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Bacallà al curri i verdures al forn</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>

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><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<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>Fruita de temporada</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 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom.,amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h2 style="text-align: center;">Festa</h2>
<h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<p>20</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>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>Botifarra amb mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27</p> <p>Pasta (s/al·lèrg.) 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 (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>Llom al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (s/g)</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg, pastg., i oli d'alf. fresca</p> <p>Llom arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</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 (no mango)</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 mango)</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>Gall dindi planxa amb amanida del temps</p> <p>amb amanida del temps</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta</p> <p>Llom planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</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 mango)</p>	<p>14</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Pizza de gall dindi i formatge</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb daus de tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Gall dindi planxa amb arròs pilaf</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>23</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>
	<p>27</p> <p>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Truita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i carn magre</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>29</p> <p>Amanida de llenties amb vinagreta</p> <p>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llom al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt natural amb sucre</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i <b>la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg, pastg., i oli d'alf. fresca</p> <p>Llom arrebossat amb amanida del temps</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>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>Llom planxa amb amanida del temps</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 gall dindi i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb daus de tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Gall dindi planxa amb arròs pilaf</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>Botifarra amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</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 carn magre</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>Llom al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>Gelat</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>2</p> <p>Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>3</p> <p>Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre a la planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>6</p> <p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>7</p> <p>Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>8</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>9</p> <p>Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Lluç planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>10</p> <p>Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Gall dindi planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>13</p> <p>Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>14</p> <p>Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>15</p> <p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Festa</p>	<p>21</p> <p>Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>22</p> <p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>23</p> <p>Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>24</p> <p>Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>27</p> <p>Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Gall dindi planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>29</p> <p>Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>30</p> <p>Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Llom planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i <b>la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>2</p> <p>Arròs (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 <b>Menú sense gluten</b></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 style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>
	<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>21</p> <p>Espaguetis (100g-2,5R) italiana</p> <p>Truita de porro i ceba (30g pat.freg.-1R) amb amanida</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</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'alls</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs (90g-2R)</p> <p>Botifarra amb mongetes seques (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - 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) amb 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 (90g-2R) tres delícies de verdures</p> <p>Pollastre al forn, amanida i pat. caliu (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides (45g pat.freg.-1,5R) i tomàquet amanit</p> <p>Gelat (2,5R) - 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><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></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 (halal) 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 (halal) rostit, herbes provençals i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella (halal) 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>Pollastre (halal) amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</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 lliit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb seques</p> <p>Fruita de temporada</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>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>Gelat</p>

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







MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></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>Iogurt ecològic</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de verdures amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta</p> <p>Cigrans 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 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrans guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb daus de tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Truita de porro i ceba amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</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 pasta</p> <p>Cigrans guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</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 pasta</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Hamburguesa vegetal amb patates fregides i tomàquet amanit</p> <p>Gelat</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca</p> <p>Falafels amb amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures i llegum (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>6</p> <p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Truita de farina de cigró 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>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Fideuada de verdures amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida de pasta integral amb vinagreta (s/form..)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>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, olives i alf., fresca (s/form..)</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 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Amanida de l'hort</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h2 style="text-align: center;">Festa</h2>
<h2 style="text-align: center;">Festa</h2>	<p>20</p> <p>Espaguetis italiana (s/form..)</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis italiana (s/form..)</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llenties estofades amb arròs i toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de pasta (s/form..)</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27</p> <p>Espirals saltades amb verdures (s/form..)</p> <p>Truita de farina de cigró 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 d'espivals (s/form..)</p> <p>Falafels amb amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita de farina de cigró amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Hamburguesa vegetal amb patates fregides i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>2</p> <p>Arròs 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 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>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 <b>Menú sense gluten</b></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 style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></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>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</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 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>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Hamburguesa vegetal amb patates fregides i tomàquet amanit</p> <p>Gelat</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i <b>la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>2</p> <p>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 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 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></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>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>Botifarra amb mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>27</p> <p>Pasta (s/al·lèrg.) saltades 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 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>Llom al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>logurt de sabors</p>

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i <b>la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			1 <b>Festa</b>	2 Arròs amb carbassó, albg., pastga., i oli d'alf. fresca Falafels amb 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 sense lactosa	9 Trinxat de bledes Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	10 Amanida de pasta integral amb vinagreta Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada
13 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de carn de porc Fruita de temporada	14 Saltat de mongetes seques amb verdures Pizza de tom., olives i alf., fresca (s/form.) Fruita de temporada	15 Amanida de patata amb vinag., pebrot Pollastre amb salsa de verdures Fruita de temporada	16 <b>Menú sense gluten</b> Cigrons guisats Trita de carbassó i ceba (s/al·lèrg.) amb tom., amanit Fruita de temporada	17 <b>Festa</b>	
20 <b>Festa</b>	21 Espaguetis italiana (s/form.) Trita de porro i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida logurt sense lactosa	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 Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada	
27 Espirals saltades amb verdures (s/form.) Trita de bolets i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada	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., amanit Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies de verdures Llom al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	31 <b>Dinem al pati</b> Pollastre al forn amb patates fregides i tomàquet amanit logurt sense lactosa	

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





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

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





MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària a l'Espai Migdia</b></p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants que hem de tenir presents i que formen part del nostre dia a dia:</p> <p>És essencial que els equips del menjador rebin <b>formació</b> en higiene alimentària i que segueixin protocols específics per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Els manipuladors hem de complir estrictes <b>normatives sanitàries</b> que aborden la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei hem de fomentar la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal</b> i <b>la neteja</b> dels utensilis i superfícies contribueix a mantenir un entorn segur i saludable al menjador escolar.</p> <p>I hem de comptar sempre amb la <b>supervisió regular</b> per part de les autoritats sanitàries i amb la <b>participació</b> activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>1</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>	<p>2</p> <p>Arròs amb carbassó, albg, pastg., i oli d'alf. fresca</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor de temporada</p> <p>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>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 tom., form., olives i alfàbrega.</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patata amb vinag., pebrot</p> <p>Pollastre amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 <b>Menú sense gluten</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb daus de tom., amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></p>
<p>20</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;"><b>Festa</b></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>Hamburguesa de vedella amb seques</p> <p>Fruita de temporada</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>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>31 <b>Dinem al pati</b></p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>i tomàquet amanit</p> <p>Gelat</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.



Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



**C!**  
CUINA CATALANA

## MÉS



**Fruites**



**Hortalisses**



**Llegums**



**Fruita seca**



**Activitat física i social**

## CANVIEU A



**Aigua**



**Aliments integrals**



**Oli d'oliva**



**Aliments de temporada i proximitat**

## MENYS



**Sal**



**Sucre**



**Carn vermella i processada**



**Aliments ultraprocessats**