



GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Arancinis amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contemplan la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Minestra de verdures</p> <p>Gall dindi amb salsa de verdures i tomàquet iogurt natural</p>	<p>9 Cigrons estofats</p> <p>Pernilets de pollastre a la llimona i enciams variats Fruita de temporada</p>	<p>10 Macarrons amb oli d'alfàbrega</p> <p>Lluç al forn amb amanida d'escarola i ravenets Fruita de temporada</p>
	<p>13 Sopa de pistons amb daus d'hortalisses</p> <p>Filet de rosada al forn amb salsa d'ametlles Fruita de temporada</p>	<p>14 Pasta amb salsa de pastanaga</p> <p>Hamburg. cigrons i verdures amb pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada</p>	<p>15 Arròs especiat</p> <p>Truita de carxofa amb enciam i tomàquet iogurt natural</p>	<p>16 Crema de carbassó i porro</p> <p>Llom a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p>17 Llenties amb poma i carbassa</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>
	<p>20 Sopa minestrone</p> <p>Cuetes de rap amb enciam i pastanaga ratllada iogurt natural</p>	<p>21 Crema de pastanaga</p> <p>Truita de formatge amb tomàquet amanit Fruita de temporada</p>	<p>22 Pasta de verdures a la napolitana</p> <p>Filet de castanyola al forn amb hortalisses i patata Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs amb tomàquet</p> <p>Llom a la planxa amb enciams variats Fruita de temporada</p>	<p>24 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb enciam i olives negres Fruita de temporada</p>
	<p>27 Mongeta verda amb patata</p> <p>Bacallà amb samfaina Fruita de temporada</p>	<p>28 Pasta amb oli i orenga</p> <p>Hamburguesa de llenties amb verdures amb enciams variats Fruita de temporada</p>	<p>29 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i cogombre iogurt natural</p>	<p>30 Patates gratinades amb encenalls de pernil</p> <p>Truita francesa amb tomàquet amanit Fruita de temporada</p>	<p>31 Hummus amb bastonets de pastanaga i cogombre</p> <p>Brotxeta de gall dindi amb amanida d'escarola i ravenets Fruita de temporada</p>





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Arancinis amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (ou ben cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba (ou ben cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (ou ben cuit) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p>			<p>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis saltats amb espinacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p>	<p>20</p> <p>Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre (halal) al forn (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p>	<p>27</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre (halal) arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Bacallà al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Comptem 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>					

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p>			<p>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis saltats amb espinacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p>	<p>20</p> <p>Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p>	<p>27</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Comptem 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>					

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20</p> <p>Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p>			<p>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p>	<p>20</p> <p>Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p>	<p>27</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>
<p>Comptem 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>					

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p>			<p>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10</p> <p>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Macarrons amb oli i alfàbrega</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de pernil país amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p>	<p>20</p> <p>Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.) i sense llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p>	<p>27</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Comptem 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>					

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet (tom.- s/pell)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>
	<p>13</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truïta de patata i ceba (ou ben cuit) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>
	<p>20</p> <p>Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truïta de moniato i ceba (ou ben cuit) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>21</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>23</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>
	<p>27</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>29</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truïta paisana (ou ben cuit) amb amanida</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruïta permesa pelada (no préssec)</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre planxa i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Pollastre (s/pell) al forn (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/pell) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs</p> <p>Maires fresques a la planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre (s/pell) al forn (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llom a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre planxa i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tom.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10</p> <p>Espirals saltades amb verdures</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>
	<p>13</p> <p>Macarrons amb oli i alfàbrega</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de pernil país amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17</p> <p>Pasta integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom a la jardineria</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>
	<p>20</p> <p>Tallarines amb salsa beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>21</p> <p>Pasta int., amb tres delícies de verdures</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.) i sense llegum</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>23</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>
	<p>27</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>29</p> <p>Pasta integral amb oli i orenga</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida</p> <p>Fruita (no poma, no plàtan)</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre planxa i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/pell) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a la planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20</p> <p>Tallarines amb oli i orenga</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llom a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre planxa i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs amb oli i orenga</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>9 Trinxat de bledes (s/ceba-oli d'alls)</p> <p>Bacallà al forn amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>10 Espirals (p.ref) saltats amb bròquil</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>13 Macarrons (p.ref) amb oli i alfàbrega</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>14 Col i patata (s/oli d'alls tendres)</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>15 Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre planxa amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>16 Espaguetis (p.ref) saltats amb espinacs</p> <p>Maires fresq. andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>17 Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llom planxa amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>20 Tallarines (p.ref) amb oli i alfàbrega fresca</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>21 Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llom planxa amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>22 Crema d'espinacs (s/ceba)</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>23 Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>24 Bledes i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb oli, orenga i carn d'au</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>27 Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>28 Trinxat de col (s/oli d'alls)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>29 Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>30 Bròquil i patata bullida</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense 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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Arancinis amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre (halal) arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegums</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Arancinis amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>Iogurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegums</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Arancinis amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p>			<p>8</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes (s/ceba-oli d'alls)</p> <p>Bacallà al forn amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Espirals (p.ref) saltats amb bròquil</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
	<p>13</p> <p>Macarrons (p.ref) amb oli i alfàbrega</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>14</p> <p>Col i patata (s/oli d'alls tendres)</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>15</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis (p.ref) saltats amb espinacs</p> <p>Maires fresq. andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llom planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
<p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p>	<p>20</p> <p>Tallarines (p.ref) amb oli i alfàbrega fresca</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>21</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llom planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>22</p> <p>Crema d'espinacs (s/ceba)</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>23</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Bledes i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb oli, orenga i carn d'au</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
<p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p>	<p>27</p> <p>Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col (s/oli d'alls)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb i raves</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>29</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>30</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada o logurt natural</p>
<p>Comptem 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>					

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contemplan la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Macarrons (s/g) amb oli i alfàbrega</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>20</p> <p>Pasta (s/g) amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.) (s/l·lenties)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>27</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contemplan la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>10 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Macarrons (s/g) amb oli i alfàbrega</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Pasta (s/g) amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.) (s/l·lenties)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 L·lenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Iogurt sense lactosa</p>	<p>10 Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps</p> <p>Iogurt sense lactosa</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt sense lactosa</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Iogurt sense lactosa</p>	

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Arancinis amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</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 d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Arancinis amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Lasanya de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>

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



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