



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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>10</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> 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><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>10</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis saltats amb espinacs (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt de soja</p>
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolo., vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt de soja</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i carn d'au</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>10</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Pollastre andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i carn d'au</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>10</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Pollastre andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt sense lactosa</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita tolerada sense pell</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc (s/pèsols)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>10</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de pat., i ceba (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Maires fresq. andal. (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb enciams variats</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p><b>20</b> Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita moniato i ceba (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures (s/pèsols)</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) i amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida (s/tom., cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>10</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre (halal) arreb. amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. vedella (halal), ceba caramel., i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>10</b> Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> que contemplan la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p>	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p>	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Mandonguilles vegetals amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Comptem 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>					

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> que contempen 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 <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>10</b> Crema de pastanaga</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p><b>13</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>logurt ecològic</p>	
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>	

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.







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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>10</b> Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) i (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis (s/g) saltats amb espinacs i (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g) i (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt sense lactosa</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>10</b> Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza (s/g) de bolo., vegetal (s/g) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolo., vegetal (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties (s/g) estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





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 <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>normatives sanitàries</b> 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 <b>higiene personal i la neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>10</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Col i patata amb oli d'alls tendres</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis saltats amb espinacs (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolo., vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt sense lactosa</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</b></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la <b>seguretat alimentària</b> 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 <b>formació</b> 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 <b>manipuladors d'aliments</b>, complim estrictes <b>normatives sanitàries</b> que contempen 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 <b>higiene personal</b> i la <b>neteja</b> dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem 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><b>8</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p><b>10</b> Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>13</b> Macarrons amb oli i alfàbrega</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> 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><b>15</b> Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de pernil país amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	<p><b>20</b> 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><b>21</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p><b>24</b> Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>27</b> Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b> Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b> Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg de mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Iogurt ecològic</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

