



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>Pollastre a la llimona 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>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</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>Pollastre al forn amb amanida del temps</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 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</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 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 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 logurt 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 pastanga ratllada i olives Fruita de temporada</p>	<p>15 Arròs especiat</p> <p>Truita de carxofa amb enciam i tomàquet logurt 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 logurt 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 logurt 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 (s/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>Fruita de temporada</p>	<p>10 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>13 Llenties (s/g) 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 (s/g) de bolo., vegetal (s/g) i (s/form..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 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>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</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 (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 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>27 Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</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 (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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>

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





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>Gall dindi arrebossat (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i carn d'au</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>
	<p>13 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de pernil país amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Pollastre andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>17 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>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 (no mango)</p>	<p>21 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no mango)</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</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 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 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>Gall dindi arrebossat 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>Pollastre a la llimona 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 pernil país 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>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</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>Pollastre al forn amb amanida del temps</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 de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</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>Gall dindi al forn i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</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 bullit aromatitzat</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>9 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Bacallà planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>10 Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Pollastre planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>13 Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>14 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>15 Crema de carbassa</p> <p>Pollastre planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>16 Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>17 Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>20 Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>21 Arròs bullit aromatitzat</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>22 Crema de carbassa</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>23 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>24 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>28 Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre planxa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>29 Pasta refinada bullida aromatitzada</p> <p>Truita francesa</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>30 Pastanaga i patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>	<p>31 Crema de carbassa</p> <p>Llom al forn</p> <p>Pera, plàtan madur o poma ratllada o al forn</p>

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





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 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 amb salsa de tom., (112,5g arròs-2,5R)</p> <p>Falafels (3un.-1,5R) amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all (75g pat.-1,5R)</p> <p>Fideuada (80g pasta -2R) de peix fresc</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</p>	<p>10 Cigrons (150g lleg.-3R) sortits de l'olla</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	
	<p>13 Llenties estofades (100g lleg.-2R)</p> <p>Truita de patata i ceba (30g pat.freg.-1R) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>14 Col i pat., amb oli d'all tendres (75g pat.-1,5R)</p> <p>Gall dindi marinat, enciam i pat.caliu (75g-1,5R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>15 Crema de verdures de temporada (50g pat.-1R)</p> <p>Pizza (40g massa-2R) bolo., vegetal (60g-2R) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - NO PA</p>	<p>16 Espaguets (120g-3R) amb salsa d'espinacs</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>17 Arròs (135g-3R) saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn i pat. caliu (75g-1,5R)</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (20gr-1R)</p>	
	<p>20 Tallarines (80g pasta -2R) amb s.beixamel de coliflor</p> <p>Truita de patata i ceba (30g pat.freg.-1R) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>21 Arròs (90g-2R) tres delícies de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques (50g.mong.-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada (100g pat.-2R)</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pat. caliu (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>23 Cigrons guisats (150g-3R)</p> <p>Llenguadina arreb. amb enciam i pat. caliu (75g-1,5R)</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (20gr-1R)</p>	<p>24 Bledes i pat., amb oli de romaní (50g pat.-1R)</p> <p>Macarrons (80g pasta -2R) bolo., vegetal (30g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	
	<p>27 Sopa de galets (80g pasta-2R)</p> <p>Lluç al forn amb enciam i pat. caliu (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all (100g pat.-2R)</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i pat. caliu (50g-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (40gr-2R)</p>	<p>29 Llenties estofades amb verdures (150g lleg.-3R)</p> <p>ruita de patata i ceba (30g pat.freg.-1R) i amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>30 Verdura tricolor (100g patata-2R)</p> <p>Estofat de mongetes seques (100g lleg.-2R)</p> <p>Fruita de temporada (1R - veure nota*) - PA (20gr-1R)</p>	<p>31 Crema de verdures de temporada (100g pat.-2R)</p> <p>Hamburg. mixta amb enciam i pat. caliu (75g-1,5R)</p> <p>Iogurt (1unitat-0,5R)- PA (40gr-2R)</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 (verdures a part)</p> <p>Fideuada de peix fresc (verd. a part, s/pebrot)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>10 Cigrons bullits amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Llenties bullides amb oli d'oliva</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 Espirals saltades amb verdures (verd. triturades)</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll (separar verd.)</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</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 verd. (separar verd.)</p> <p>Botifarra a la planxa amb seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons bullits amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina arrebossada amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 Bledes, patata i pastga., (separar verd.)</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all (separar verd.)</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro (separar verd.)</p> <p>Mongetes seques bullides amb oli d'oliva</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</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 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 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>Pollastre (halal) a la llimona 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>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</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>Pollastre (halal) al forn amb amanida del temps</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 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Pollastre (halal) arreb. 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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. vedella (halal), ceba caramel., i enciam</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 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 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 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 amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'alls 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>Fruita de temporada</p>	<p>17 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>logurt ecològic</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>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Arròs amb verdures</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 Sopa de galets</p> <p>Mandonguilles vegetals amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'alls</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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</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 (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 verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</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 Crema de porro i nap</p> <p>Llenties estofades amb arròs</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 bolo., vegetal (s/form.,) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel vegetal de coliflor</p> <p>Truita de farina de cigró amb moniato i ceba i amanida</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>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</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 Sopa de galets</p> <p>Mandonguilles vegetals amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Trinxat de col amb oli d'all</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Llenties estofades</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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>

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





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 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 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>Fruita de temporada</p>	<p>17 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>logurt ecològic</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>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</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 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</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 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>logurt ecològic</p>	<p>10 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>13 Llenties (s/g) 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 (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.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 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>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 (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons (s/g) guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>24 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>27 Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</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 (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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</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 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 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>logurt sense lactosa</p>	<p>10 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>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..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 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>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>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolo., vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt 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 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 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>Fruita de temporada</p>	<p>10 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>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..) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs (s/form..)</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</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>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Cigrons guisats</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolo., vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>

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





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>Pollastre a la llimona 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>Fruita de temporada</p>	<p>17 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Hamburguesa de vedella amb puré de poma</p> <p>logurt ecològic</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 amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</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 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</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 Crema de porro i nap</p> <p>Hamburguesa de vedella, ceba caramel., i enciam</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