



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 natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</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 i formatge</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>

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





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



GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contemplen 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 natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</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 Llenties estofades</p> <p>Truita pat., i ceba (s/al·lèrg.) (ou b.cuit) i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato (s/al·lèrg.) (ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</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 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</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.) (ou b.cuit) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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 natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Llenties estofades</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</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>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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 natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Daus de gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolo., vegetal (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis saltats amb espinacs</p> <p>Maires fresq. andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Lenties estofades</p> <p>Pollastre planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
	<p>20 Tallarines amb s., beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal (s/form..)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</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>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels (s/salsa de iogurt) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt de soja</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</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 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt de soja</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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt de soja</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 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt de soja</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 amb salsa de tomàquet natural</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>9 Trinxat de bledes (s/ceba-oli d'alls)</p> <p>Bacallà al forn amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>10 Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de tomàquet natural</p> <p>Llom planxa amb enciam i raves</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>14 Col i patata (s/oli d'alls tendres)</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb enciam i raves</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>	<p>15 Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Pollastre planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>	<p>16 Espaguetis (p.ref) saltats amb espinacs</p> <p>Maires fresq. andalusa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>	<p>17 Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>
	<p>20 Tallarines (p.ref) amb oli i alfàbrega fresca</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>	<p>21 Bròquil i patata bullida</p> <p>Llom planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>	<p>22 Crema d'espinacs (s/ceba)</p> <p>Pollastre planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>	<p>23 Arròs amb salsa de tomàquet natural</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>24 Bledes i patata amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb oli, orenga i carn d'au</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>
	<p>27 Crema de bròquil (s/ceba)</p> <p>Llom planxa amb enciams variats</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>	<p>28 Arròs amb salsa de tomàquet natural</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre</p>	<p>29 Llenties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Truita de patata (s/ceba) amb enciams variats</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>	<p>30 Bròquil i patata bullida</p> <p>Gall dindi planxa amb enciam i raves</p> <p>Fruita (taronja, mandarina, meló, síndria, plàtan)</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt natural sense sucre</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p> <p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p> <p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p> <p>Salut!</p>			<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9 Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de verdures i llegum</p> <p>iogurt natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</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 i formatge</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Lenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>iogurt 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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida del temps</p> <p>iogurt natural</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. vedella (halal), ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre (halal) arreb. amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Lenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>iogurt natural</p>

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p>			<p>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre (halal) a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella (halal) amb puré de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Pollastre (halal) marinat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>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>17</p> <p>Lenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p>	<p>20</p> <p>Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p>	<p>27</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. vedella (halal), ceba caramel., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre (halal) arreb. amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>
<p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p>					
<p>Salut!</p>					

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que 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>iogurt natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</p> <p>iogurt 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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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>iogurt natural</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Mandonguilles vegetals amb xampinyons</p> <p>iogurt natural</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 natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma</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 i formatge</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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 natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</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 i formatge</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Lenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Lenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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 natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 natural</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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 (pasta s/g) de peix fresc</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</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 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt 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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons (s/g) guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Iogurt natural</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 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</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 Sopa de galets (s/g)</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Iogurt natural</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 contemplen 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 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</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 Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</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 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg. mixta amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>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>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Gall dindi arrebossat (s/al·lèrg.) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bledes amb oli d'all</p> <p>Fideuada de peix fresc</p> <p>logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13</p> <p>Arròs amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Llom al forn amb puré de poma (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Col i patata amb oli d'all tendres</p> <p>Gall dindi (s/al·lèrg.) al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pizza de pernil país amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis amb salsa d'espínacs i formatge</p> <p>Maires fresques a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Macarrons amb oli i alfàbrega</p> <p>Truita de patata i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que contempnen la manipulació segura dels aliments, la neteja dels espais de treball i la conservació adequada dels aliments.</p>	<p>20</p> <p>Tallarines amb salsa de beixamel de coliflor (s/al·lèrg.)</p> <p>Truita de moniato i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de carn d'au</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Com a responsables del servei, fomentem la consciència sobre la importància de la higiene personal i la neteja dels utensilis i superfícies.</p>	<p>27</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Llom planxa amb enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Arròs amb oli i orenga</p> <p>Truita paisana (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>
<p>Comptem sempre amb la supervisió regular per part de les autoritats sanitàries i amb la participació activa dels responsables del menjador i de la comunitat educativa que també són claus per garantir el compliment de les bones pràctiques d'higiene i la seguretat alimentària.</p>					
<p>Salut!</p>					

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





GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>La Seguretat Alimentària, un eix de treball.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Garantir la seguretat alimentària i promoure bones pràctiques d'higiene al menjador escolar són aspectes crucials per protegir la salut dels infants, joves i adults que en fan ús.</p> <p>Us destaquem alguns dels aspectes més rellevants d'aquest eix de treball que ens acompanya dia a dia:</p> <p>Fem formació als equips de cuina i de monitoratge en higiene alimentària i sobre protocols específics a seguir per prevenir contaminacions i malalties d'origen alimentari.</p> <p>Com a manipuladors d'aliments, complim estrictes normatives sanitàries que 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 natural</p>	<p>10 Crema de verdures del temps</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</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 i formatge</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Lenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida del temps</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 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</p>	<p>24 Bleda, patata i pastanaga amb oli de romaní</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburg.de vedella amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Sopa de galets</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt natural</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 verdures del temps</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>13 Verdura tricolor amb oli de porro</p> <p>Arròs integral saltat amb porro i fonoll i llegum</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 Crema de porro i nap</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Tallarines amb salsa de beixamel vegetal de coliflor</p> <p>Truita de moniato i ceba amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Verdura tricolor amb oli de romaní</p> <p>Cigrons guisats</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 Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litazada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Arròs integral saltat amb porro i fonoll</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 Sopa de galets</p> <p>Mandonguilles vegetals amb xampinyons</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

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