



NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>El menjador escolar i la prevenció dels trastorns de conducta alimentària</p> <p>Vam arrencar el curs, compartint amb vosaltres la voluntat de continuar posant el focus en la CURA de les persones i remarcant la importància de l'acompanyament i l'escolta activa.</p> <p>Menjar ha de ser un moment agradable, desitjat, tranquil i saludable. Les persones que acompanyem els infants i joves a l'Espai Migdia tenim la responsabilitat de fer que sigui així.</p> <p>Els menjadors escolars tenen un paper clau en la prevenció dels trastorns de conducta alimentària (TCA) perquè són espais on els infants adquireixen hàbits alimentaris i socials. Les estratègies més efectives combinen educació emocional, alimentària i entorn positiu. Cal actuar en coordinació amb tutors i famílies, sempre des de la discreció i respecte davant possibles senyals d'alerta.</p> <p>Aprofitant que el dia a 30 d'aquest mes, celebrem el Dia Mundial dels TCA o trastorns de la conducta alimentària, a continuació, compartim 9 tips per a afavorir uns bons hàbits alimentaris i emocionals:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gaudiu dels àpats en família: almenys un al dia. Respecteu la sensació de gana i de sacietat expressada per l'infant i/o jove. Eviteu missatges sobre els efectes del menjar en l'aspecte físic o sobre nutrició i salut. Feu dels àpats un moment agradable. Mostreu afecte i acceptació. Parleu d'emocions, escolteu... Doneu exemple: mengeu variat i amb plaer. Eviteu pantalles: els àpats són per a compartir i conversar. Manteniu una actitud positiva i respectuosa envers el menjar i el moment de menjar. Cerqueu ajuda, si cal: davant de qualsevol sospita, demaneu orientació professional. 	<p>3</p> <p>Festa</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb toc de remolatxa</p> <p>Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Daus de gall dindi forn (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>6</p> <p>Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Fideus a la cassola amb carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades amb poma i carbassa</p> <p>Lluç planxa amb enciam i vinagreta de taronja</p> <p>Fruita de temporada</p>
		<p>10 Cuina Marroquina</p> <p>Cuscús amb verdures</p> <p>Pollastre a la llimona amb amanida del temps</p> <p>logurt de plàtan</p>	<p>11</p> <p>Trinxat de bledes</p> <p>Llenguad.andalusa (s/al·lèrg.), pastanaga i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Arròs saltat amb bolets (s/form.)</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i vinagreta de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Coliflor i patata bullida</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>17</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenties amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Crema de porro i moniato</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Tallarines a la carbonara</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert, enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Sopa pescadors (s/pa)</p> <p>Pollastre rostit amb orenga fresca, enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>21</p> <p>Cigrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Gall dindi a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>24</p> <p>Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs</p> <p>Salsitxes a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>Gall dindi a la planxa amb enciam i raves</p> <p>logurt natural</p>	<p>26</p> <p>Trinxat de col i patata amb oli d'alls</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Pollastre forn (s/al·lèrg.) amb daus poma i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<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.</p>					

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