

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>MENJADORS escolars <i>+sans +sostenibles</i></p> <p>Aquest curs 2021-2022, gairebé el 10% de les escoles i els instituts de Barcelona participaran en aquest projecte que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles.</p> <p>Ofereix assessorament professional, formació i seguiment als propis centres educatius i les empreses de restauració i monitoratge dels menjadors escolars i, a més, dona material de suport i recomanacions a les famílies.</p> <p>- Més aliments de proximitat i de temporada</p> <p>- L'alimentació sostenible, un pas més en la lluita contra el canvi climàtic</p> <p>Conjuntament amb les escoles, fa temps que treballem per a incorporar aquestes recomanacions als menús que oferim i revisem curosament cada temporada.</p> <p>Us convidem a donar-li un cop d'ull al projecte menjadors escolars més sans i sostenibles i a la guia de l'alimentació saludable a l'etapa escolar.</p> <p>Salut!</p> 	<p>1</p> <p>FESTA</p>	<p>2</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Croquetes de pollastre amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita variada</p>	<p>3</p> <p>Trinxat de la Cerdanya</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn</p> <p>Fruita variada</p>	<p>4</p> <p>Espirals al pesto</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>5</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Fideuada de verdures i pèsols</p> <p>Fruita variada</p>
	<p>8</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Pit de gall dindi al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita variada</p>	<p>9</p> <p>Crema de mongetes seques i carbassa</p> <p>Remenat d'alls tendres amb enciam i api</p> <p>logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre a la llimona amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita variada</p>	<p>11</p> <p>Coliflor i bròquil saltat amb oli d'alls</p> <p>Botifarra a la planxa amb patates fregides</p> <p>Fruita variada</p>	<p>12</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Cigrons guisats amb comí</p> <p>Fruita variada</p>
	<p>15</p> <p>Arròs amb carxofes contitades</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita variada</p>	<p>16</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>Fruita variada</p>	<p>17</p> <p>Trinxat de col i patata amb oli d'alls</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita variada</p>	<p>18</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Paella de verdures i pèsols</p> <p>logurt natural</p>	<p>19</p> <p>Macarrons amb s.tomàquet</p> <p>Pollastre arrebossat amb api i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita variada</p>
	<p>22</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Pizza de gall dindi amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita variada</p>	<p>23</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets</p> <p>Fruita variada</p>	<p>24</p> <p>Espaguetis italiana</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p>25</p> <p>Arròs saltat amb porro, api i pastanaga</p> <p>Pollastre planxa, enciam, daus de poma i vinagreta de llimona</p> <p>Fruita variada</p>	<p>26</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita variada</p>
	<p>29</p> <p>Sopa de pagès</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita variada</p>	<p>30</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Canelons gratinats</p> <p>Fruita variada</p>			

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

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. En aquest sentit:

- Tota la pasta, menys la pasta petita de sopa, és integral. Sempre oferim la possibilitat d'escollir pa integral.
- Oferim combinacions amb menys aportació de proteïna animal.
- Les combinacions quan tenim llegum de primer plat sempre són amb peix, ou o carn blanca de segon.
- Seguim les freqüències recomanades en relació al consum de carn vermella.
- Oferim la possibilitat d'escollir el iogurt sense sucre.

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



Sucres



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats