

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educant també al migdia Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Macarrons integrals amb salsa de verdudres Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	3 Estofat de mongetes seques Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Pollastre arrebossat amb amanida del temps logurt ecològic	5 Arròs integral amb toc de remolatxa Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam Fruita de temporada
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de bolets Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Llom al forn amb puré de poma i amanida del temps logurt ecològic
	15 Arròs tres delícies de verdures Salsitxes de porc al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Cigrons guisats Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	17 Verdura tricolor amb oli de romaní Ous durs amb salsa de tomàquet i arròs blanc Fruita de temporada	18 Crema de verdures del temps Pizza de bolo vegetal i amanida del temps Fruita de temporada	19 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró

BONES VACANCES

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<i>Educant també al migdia</i> Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència.	1 Bròquil i patata bullida Cap de llom al forn amb daus de patata Fruita de temporada	2 Llacets a la italiana Sèpia a la planxa amb all i julivert i tomàquet amanit Fruita de temporada	3 Crema vichyssoise Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	4 Wok d'arròs amb hortalisses Lluç a la planxa amb amanida de l'hort Fruita de temporada	5 Hummus amb crudités de pastanaga i cogombre Truita de patata amb enciam i remolatxa iogurt natural	
Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història.	Festa	9 Pèsols saltats amb pernil Ous durs amb beixamel i gratinats Fruita de temporada	10 Arròs amb salsa de pastanaga Conill al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	11 Tallarines amb pesto Seitons a l'andalusa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Cigrons amb espinacs Rap a la planxa amb enciam i blat de moro logurt natural	
Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica.		15 Crema de verdures Truita de patata i espinacs amb tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Sopa juliana Arancini amb enciam i olives Fruita de temporada	17 Espirals tricolor amb oli d'alfàbrega Salmó a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	18 Torrada de verdura escalivada Aletes de pollastre adobades al forn amb enciam i pastaga Fruita de temporada	19 Cols de Brussel·les amb moniato Bunyols de bacallà amb enciam i remolatxa logurt natural
A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això.		BONES VACANCES				
Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.						
						

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educant també al migdia Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Macarrons integrals amb salsa de verdudres Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	3 Estofat de mongetes seques Llenguadina al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps logurt ecològic	5 Arròs integral amb toc de remolatxa Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam Fruita de temporada
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de bolets Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de verdures Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Llom al forn amb puré de poma i amanida del temps logurt ecològic
	15 Arròs tres delícies de verdures Salsitxes de porc al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Cigrons guisats Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	17 Verdura tricolor amb oli de romaní Pollastre amb salsa de tomàquet i arròs blanc Fruita de temporada	18 Crema de verdures del temps Pizza de bolo vegetal i amanida del temps Fruita de temporada	19 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró

BONES VACANCES

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educant també al migdia Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Macarrons integrals amb salsa de verdudres Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	3 Estofat de mongetes seques Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps logurt ecològic	5 Arròs integral amb toc de remolatxa Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam Fruita de temporada
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de bolets Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Llom al forn amb puré de poma i amanida del temps logurt ecològic
	15 Arròs tres delícies de verdures Salsitxes de porc al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Cigrons guisats Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	17 Verdura tricolor amb oli de romaní Ous durs amb salsa de tomàquet i arròs blanc Fruita de temporada	18 Crema de verdures del temps Pizza de bolo vegetal i amanida del temps Fruita de temporada	19 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró
BONES VACANCES					

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educant també al migdia Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Macarrons integrals s.verdudres (s/form.) Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	3 Estofat de mongetes seques Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps logurt sense lactosa	5 Arròs integral amb toc de remolatxa Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam Fruita de temporada
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de bolets (s/form.) Falafels amb s.tomàquet i enciam Fruita de temporada	10 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Llom al forn amb puré de poma i amanida del temps logurt sense lactosa
	15 Arròs tres delícies de verdures Salsitxes de porc al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Cigrons guisats Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	17 Verdura tricolor amb oli de romaní Ous durs amb salsa de tomàquet i arròs blanc Fruita de temporada	18 Crema de verdures del temps Pizza de bolo vegetal (s/form.) i amanida del temps Fruita de temporada	19 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró

BONES VACANCES

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educant també al migdia Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Macarrons (s/g) amb salsa de verdudres (s/form.) Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	3 Estofat de mongetes seques Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada	5 Arròs integral amb toc de remolatxa Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam Fruita de temporada
	8 Festa	9 Espaguetis (s/g) amb salsa de bolets (s/form.) Falafels amb s.tomàquet i enciam Fruita de temporada	10 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Llom al forn amb puré de poma i amanida del temps Fruita de temporada
	15 Arròs tres delícies de verdures Salsitxes de porc al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Cigrons guisats Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	17 Verdura tricolor amb oli de romaní Ous durs amb salsa de tomàquet i arròs blanc Fruita de temporada	18 Crema de verdures del temps Pizza (s/g) de bolo vegetal (s/form.) i amanida del temps Fruita de temporada	19 DINAR DE NADAL Sopa de pasta (s/g) Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró

BONES VACANCES

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educant també al migdia Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conèixer i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Triturat de verdures, pasta i Lluç Fruita triturada	2 Triturat de verdures, patata i Llenties Fruita triturada	3 Triturat de verdures, mongetes seques i Ou Fruita triturada	4 Triturat de carbassa, patata i Pollastre logurt ecològic	5 Triturat de verdures, arròs i Porc Fruita triturada
	8 Festa	9 Triturat de verdures, pasta i Pollastre Fruita triturada	10 Triturat de bròquil, patata i Llenguadina Fruita triturada	11 Triturat de verdures, arròs i Ou Fruita triturada	12 Triturat de verdures, mongetes seques i Porc logurt ecològic
	15 Triturat de verdures, arròs i Porc Fruita triturada	16 Triturat de verdures, cigrons i Lluç Fruita triturada	17 Triturat de verdures, patata i Ou Fruita triturada	18 Triturat de verdures, patata i Llenguadina Fruita triturada	19 DINAR DE NADAL Triturat de verdures, pasta i Pollastre Fruita triturada
BONES VACANCES					

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Educant també al migdia</i> Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Macarrons integrals amb salsa de verdudres Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	3 Estofat de mongetes seques Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps logurt ecològic	5 Arròs integral amb toc de remolatxa Hamburguesa vegetal, ceba caramel·litazada i enciam Fruita de temporada
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de bolets Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Hamburguesa vegetal, puré de poma i amanida logurt ecològic
	15 Arròs tres delícies de verdures Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Cigrons guisats Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	17 Verdura tricolor amb oli de romaní Ous durs amb salsa de tomàquet i arròs blanc Fruita de temporada	18 Crema de verdures del temps Pizza de bolo vegetal i amanida del temps Fruita de temporada	19 DINAR DE NADAL Sopa de galets (brou vegetal) Mandonguilles vegetals de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró
BONES VACANCES					

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educant també al migdia Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Macarrons (s/g) amb salsa de verdudres Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties (s/g) estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	3 Estofat de mongetes seques Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps logurt ecològic	5 Arròs integral amb toc de remolatxa Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam Fruita de temporada
	8 Festa	9 Espaguetis (s/g) amb salsa de bolets Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Llom al forn amb puré de poma i amanida del temps logurt ecològic
	15 Arròs tres delícies de verdures Salsitxes de porc al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Cigrons guisats Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	17 Verdura tricolor amb oli de romaní Ous durs amb salsa de tomàquet i arròs blanc Fruita de temporada	18 Crema de verdures del temps Pizza (s/g) de bolo vegetal i amanida del temps Fruita de temporada	19 DINAR DE NADAL Sopa de pasta (s/g) Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró

BONES VACANCES

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educant també al migdia Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Macarrons integrals s.verdudres (s/form.) Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	3 Estofat de mongetes seques Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), amanida del temps logurt sense lactosa	5 Arròs integral amb toc de remolatxa Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litazada i enciam Fruita de temporada
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de bolets (s/form.) Falafels amb s.tomàquet i enciam Fruita de temporada	10 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Llom al forn amb puré de poma i amanida del temps logurt sense lactosa
	15 Arròs tres delícies de verdures Salsitxes de porc al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Cigrons guisats Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	17 Verdura tricolor amb oli de romaní Ous durs amb salsa de tomàquet i arròs blanc Fruita de temporada	18 Crema de verdures del temps Pizza de bolo vegetal (s/form.) i amanida del temps Fruita de temporada	19 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró

BONES VACANCES

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.



DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Educant també al migdia Menjar junts, descobrir i gaudir El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'Espai Migdia en una experiència educativa on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència. Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història. Els nostres menús estan pensats per oferir varietat, qualitat i oportunitats de descoberta: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica. A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és compartir, escoltar i gaudir de la companyia. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això. Des de F.Roca, us desitgem unes bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Macarrons integrals amb salsa de verdudres Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Verdura tricolor amb oli de porro Llenties estofades amb arròs i toc de comí Fruita de temporada	3 Estofat de mongetes seques Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	4 Crema de carbassa Pollastre arrebossat amb amanida del temps logurt ecològic	5 Arròs integral amb toc de remolatxa Hamburguesa vedella, ceba caramel. i enciam Fruita de temporada
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de bolets Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	10 Bròquil i patata bullida amb oli d'alls tendres Llenguadina a l'andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	11 Arròs integral amb salsa de verdures Truita de patata i porro amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Hummus de mongetes seques amb torrades Hamburguesa vedella i puré de poma i amanida logurt ecològic
	15 Arròs tres delícies de verdures Hamburguesa vedella forn amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Cigrons guisats Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	17 Verdura tricolor amb oli de romaní Ous durs amb salsa de tomàquet i arròs blanc Fruita de temporada	18 Crema de verdures del temps Pizza de bolo vegetal i amanida del temps Fruita de temporada	19 DINAR DE NADAL Sopa de galets Pollastre de Nadal amb salsa de prunes i xips Fruita de temporada i torró

BONES VACANCES

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.

