

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, 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	2 Arròs italiana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt natural	3 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 Mongeta i patata bullida Pizza de pernil dolç i formatge, enciam i pastanaga Fruita de temporada	5 Festa
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Crema de mongetes seques i carbassa Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	15 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Llenties estofades amb poma i carbassa Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	19 Sopa de galets Pollastre al forn amb xips logurt de sabors
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, 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Llacets a la italiana Lluç a la planxa amb amanida de l'hort Fruita de temporada	2 Bròquil i patata bullida Cap de llom al forn amb daus de patata Fruita de temporada	3 Crema vichyssoise Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	4 Wok d'arròs amb hortalisses Sèpia a la planxa amb all i julivert i tomàquet amanit Fruita de temporada	5 Festa
	8 Festa	9 Cigrons amb espinacs Rap a la planxa amb enciam i blat de moro logurt natural	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 Pèsols saltats amb pernil Ous durs amb beixamel i gratinats Fruita de temporada
	15 Sopa juliana Arancini amb enciam i olives Fruita de temporada	16 Espirals tricolor amb oli d'alfàbrega Salmó a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	17 Torrada de verdura escalivada Aletes de pollastre adobades al forn, enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Crema de verdures Truita de patata i espinacs amb tomàquet i olives Fruita de temporada	19 Cols de Brussel·les amb moniato Bunyols de bacallà amb enciam i remolatxa logurt natural
BONES VACANCES					
					

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, 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	2 Arròs italiana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt natural	3 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 Mongeta i patata bullida Pizza de pernil dolç i formatge, enciam i pastanaga Fruita de temporada	5 Festa
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Verdura tricolor Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	15 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Llenties estofades amb poma i carbassa Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	19 Sopa de galets Pollastre al forn amb xips logurt de sabors

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, 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	2 Arròs italiana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt natural	3 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 Mongeta i patata bullida Pizza de pernil dolç i formatge, enciam i pastanaga Fruita de temporada	5 Festa
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Verdura tricolor Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	15 Mongeta i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Llenties estofades amb poma i carbassa Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	19 Sopa de galets Pollastre al forn amb xips logurt de sabors

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, 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	2 Arròs italiana Trita de carbassó amb enciam i olives logurt natural	3 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 Mongeta i patata bullida Pizza de pernil dolç i formatge, enciam i pastanaga Fruita de temporada	5 Festa
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Verdura tricolor Trita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	15 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Llenties estofades amb poma i carbassa Trita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	19 Sopa de galets Pollastre al forn amb xips logurt de sabors

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, viure 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	2 Arròs italiana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt natural	3 Cigrons guisats Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 Mongeta i patata bullida Pizza de pernil dolç i formatge, enciam i pastanaga Fruita de temporada	5 Festa 12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Verdura tricolor Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	15 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Mongetes seques estofades de porro Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Macarrons amb bolonyesa de carn Fruita de temporada	19 Sopa de galets Pollastre al forn amb xips logurt de sabors

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, 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada (no kiwi)	2 Arròs italiana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt natural	3 Cigrons guisats Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	4 Mongeta i patata bullida Pizza de pernil dolç i formatge, enciam i pastanaga Fruita de temporada (no kiwi)	5 Festa
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (no kiwi)	10 Verdura tricolor Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)	11 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada (no kiwi)	12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	15 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)	16 Mongetes seques estofades Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada (no kiwi)	17 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (no kiwi)	18 Mongeta i patata bullida Macarrons amb bolonyesa de carn Fruita de temporada (no kiwi)	19 Sopa de galets Pollastre al forn amb xips logurt natural
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, 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Estofat de gall dindi amb verdures Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	2 Arròs italiana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt natural	3 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tom., (tom.s/pell) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	4 Mongeta i patata bullida Pizza de pernil dolç i formatge, enciam i pastanaga Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	5 Festa
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	10 Verdura tricolor Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	11 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	15 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa mixta amb enciam i tom., (tom.s/pell) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	16 Llenties estofades (s/poma) Truita paisana amb enciam (s/vinagreta) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	17 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	18 Mongeta i patata bullida Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	19 Sopa de galets Pollastre al forn amb xips logurt natural

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, 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	2 Arròs italiana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt natural	3 Cigrons guisats Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 Mongeta i patata bullida Pizza (s/g) de pernil dolç i formatge, enciam i pastanaga Fruita de temporada	5 Festa
	8 Festa	9 Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Verdura tricolor Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	15 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Mongetes seques estofades Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/g) Fruita de temporada	19 Sopa de galets (s/g) Pollastre al forn amb xips logurt de sabors
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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Gall dindi a la planxa amb enciams variats Fruita de temporada 8 Festa 15 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa mixta amb enciams variats Fruita de temporada	2 Arròs amb oli i orenga Lluç a la planxa amb enciam i olives logurt natural 9 Espaguetis amb oli i orenga Llom arrebossat (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada 16 Llenties estofades amb poma i carbassa Gall dindi a la planxa, enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada	3 Llenties bullides amb oli d'oliva Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada 10 Verdura tricolor Gall dindi a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada 17 Arròs amb oli i orenga Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga Fruita de temporada	4 Mongeta i patata bullida Pizza de pernil dolç i form., (s/tom.) enciam i pastanaga Fruita de temporada 11 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada 18 Mongeta i patata bullida Macarrons amb oli, orenga i carn Fruita de temporada	5 Festa 12 Arròs amb salsa de verdures (s/tom.) Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural 19 Sopa de galets (s/o) Pollastre al forn amb xips logurt de sabors

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, 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 uns bons dies de descans plens de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula.	1 Crema de pastanaga Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	2 Arròs italiana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt natural	3 Llenties estofades Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	4 Mongeta i patata bullida Pizza de tonyina amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	5 Festa
	8 Festa	9 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Verdura tricolor Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Crema de mongetes seques i carbassa Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	12 Arròs amb salsa de verdures Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres logurt natural
	15 Bròquil i patata bullida amb oli de porro Hamburguesa vedella amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Llenties estofades amb poma i carbassa Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Delícies de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	18 Mongeta i patata bullida Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	19 Sopa de galets Pollastre al forn amb xips logurt de sabors

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.

