



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.

**1**  
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
logurt ecològic

**2**  
Amanida de cigrons

Pollastre al forn amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma/INF:  
Mongeta, pastga i pat.,  
Peix carboner a la llauna

Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc  
Fruita de temporada

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs a la barcelonina  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Pollastre al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana

Truita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo/INF:Crema de carbassó

Llom al forn amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,

Pollastre arrebossat amb xips  
Gelats de gel

**Bon estiu**





**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conivure, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.

1 Amanida de llacets

Gall dindi a la planxa amb samfaina  
Fruita de temporada

8 Mongeta i patata bullida

Petxuga pollastre fines herbes, enciam i olives  
Fruita de temporada

15 Amanida de quinoa

Hamburguesa de lleties amb amanida  
logurt natural

2 Arròs amb verdures del temps

Calamarcets planxa amb all i julivert, amanida  
logurt natural

9 Vichyssoise

Truita paisana amb enciam i raves  
Fruita de temporada

16 Arròs amb salsa pastanaga

Pollastre al forn amb daus de patata  
Fruita de temporada

3 Minestra de verdures

Pollastre al forn amb enciam i b.moro  
Fruita de temporada

10 Pèsols i patata bullida

Seitons a l'andalusa amb enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

17 Espaguetis amb pesto d'alfàbrega

Maires fresques a l'andalusa amb enciam i olives  
Fruita de temporada

4 Amanida de quinoa i alvocat

Truita de carbassó amb enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

11 Torrada d'escalivada

Brotxeta de gall dindi amb tomàquet amanit  
logurt natural

18 Gaspaxo amb crostons de pa

Ous durs amb salsa de tomàquet  
Fruita de temporada

5 Hummus de cigró amb crudités de pastanaga

Sardines al forn, enciam i vinagreta de llimona  
Fruita de temporada

12 Amanida d'arròs

Lluç al forn amb salsa verda, enciam i remolatxa  
Fruita de temporada

19 Amanida russa

Rap al forn amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**Bon estiu**

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



**Bon estiu!**



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conivure, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.

1  
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

8  
Macarrons integrals a la napolitana

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt ecològic

15  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

2  
Amanida de cigrons

Pollastre al forn amb patata al caliu  
Fruita de temporada

9  
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

16  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna  
Fruita de temporada

3  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc  
logurt ecològic

10  
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs a la barcelonina  
Fruita de temporada

17  
Crema de verdures de temporada

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  
Fruita de temporada

4  
Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

11  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Pollastre al curri amb daus de poma i amanida del temps  
Fruita de temporada

18  
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

5  
Arròs integral italiana

Truita de carbassó (ou b.cuit) amb amanida  
Fruita de temporada

12  
Salmorejo/INF: Crema de carbassó

Llom al forn amb salsa de poma  
Fruita de temporada

19 **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,

Pollastre arrebossat amb xips  
Gelats de gel

**Bon estiu**

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



**Bon estiu!**



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb s.tom., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de pasta (s/o)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conivure, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



Bon estiu

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





**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conivure, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.

**1**  
Crema de pastanaga  
  
Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida del temps  
Fruita de temporada

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
  
Arròs a la cassola amb magre de porc  
logurt ecològic

**4**  
Amanida d'espivals  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Trita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt ecològic

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
  
Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Ous durs a la barcelonina  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)  
  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**15**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma  
  
Peix carboner a la llauna  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,  
Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips  
Gelats de gel

**Bon estiu**

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



**Bon estiu!**





**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu!**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons (separar verd.)</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert (separar verd.)</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc (verd. triturades)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals (separar verd.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures (separar verd.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana (separar salsa)</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana (separar salsa)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros (separar verd.)</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral (verd. triturades)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures (separar verd.)</p> <p>Ous durs a la barcelonina (separar salsa)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinag., pebrot (separar verd.)</p> <p>Pollastre al curri i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma (separar salsa)</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb s.tom., (separar salsa) i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandong. mixtes, samfaina (separar salsa) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets (separar verd.)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> Arròs int. carbassó, albg, pstga i oli d'alf., (separar verd.)</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, coniuere, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de patata</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Amanida de pasta (p.arròs) (s/al·lèrg.) i (s/form.)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons (p.arròs) (s/al·lèrg.) a la napo., (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Amanida de patata</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Saltat d'arròs int., ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom al forn amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de pasta (p.arròs) (s/al·lèrg.) i (s/form.)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips</p> <p>Fruita de temporada</p>

**Bon estiu**

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.



**Bon estiu!**



**JUNY**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu!**

**DILLUNS**

**1**  
Crema de pastanaga  
  
Llenguadina al forn (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**8**  
Carbassó i patata amb oli de romaní  
  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
Fruita de temporada

**15**  
Saltat de carbassa, ceba, i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**DIMARTS**

**2**  
Amanida de patata  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amb amanida  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
  
Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma  
  
Peix carboner al forn amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**DIMECRES**

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**10**  
Bròquil i patata amb oli de romaní  
  
Ous durs amb salsa de tomàquet  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Llom al forn amb samfaina i amanida del temps  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**4**  
Crema de porros  
  
Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**11**  
Amanida de patata  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
  
Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**DIVENDRES**

**5**  
Saltat de carbassa, ceba, i cibulet  
  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)  
  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Saltat de carbassó, albg., pastga i oli d'alf  
  
Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips  
Fruita de temporada

**Bon estiu**

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.



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de pollastre (halal) Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Iogurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo</p> <p>Bacallà al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandong. de vedella (halal) amb samfaina i amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf., Pollastre (halal) arrebossat amb xips Gelats de gel</p>

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu!**

**1**  
Crema de pastanaga  
  
Hamburguesa vegetal amb amanida  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
  
Hamburg. vegetal amb all i julivert i amanida  
logurt ecològic

**15**  
Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet  
  
Llenties estofades amb verdures  
Fruita de temporada

**2**  
Amanida de patata  
  
Falafels amb salsa de iogurt i amanida  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
  
Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
  
Arròs a la cassola amb llegum  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Trita f.cigró (carbassó-pat) i amanida  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida d'espivals  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Crema de pastanaga  
  
Estofat de mongetes seques  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Trita f.cigró (carbassó-pat) i amanida  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo  
  
Trita f.cigró (pat.-i ceba) i amanida  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,  
Falafels amb salsa de iogurt i xips  
Gelats de gel

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

<p><b>Creixent junts, curs rere curs</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p><b>5</b></p>
<p>Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.</p> <p>Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. <b>Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.</b></p> <p>Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.</p> <p>Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.</p> <p>Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent <b>F.Roca celebrarà 60 anys</b> acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.</p> <p><b>Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.</b></p>	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de cigrons</p> <p>Truita de patata i ceba amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>8</b></p>	<p><b>9</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>11</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p>Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Hamburg. vegetal amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Salmorejo</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>15</b></p>	<p><b>16</b></p>	<p><b>17</b></p>	<p><b>18</b></p>	<p><b>19</b></p>
	<p>Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>FI DE CURS</b></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Falafels amb s.iogurt i amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>

Bon estiu

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



**Bon estiu!**



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu!**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de patata</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert (no verd.flatulent)</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>4</b> Amanida de pasta (p.arròs)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons (p.arròs) a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros (no verd.flatulent)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Amanida de patata</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada (no verd.flatulent)</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de pasta (p.arròs)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips</p> <p>logurt ecològic</p>

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.

**1**  
Crema de pastanaga  
  
Hamburguesa vegetal amb amanida  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
  
Hamburg. vegetal amb all i julivert i amanida  
logurt de soja

**15**  
Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet  
  
Llenties estofades amb verdures  
Fruita de temporada

**2**  
Amanida de patata  
  
Falafels (s/salsa de iogurt) i amanida  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
  
Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
  
Arròs a la cassola amb llegum  
logurt de soja

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Trita f.cigró (carbassó-pat) i amanida  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida d'espivals (s/form..)  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Crema de pastanaga  
  
Estofat de mongetes seques  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets (s/form..)  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Trita f.cigró (carbassó-pat) i amanida  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo  
  
Trita f.cigró (pat.-i ceba) i amanida  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,  
Falafels (s/salsa de iogurt) i xips  
logurt de soja

**Bon estiu**

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



**Bon estiu!**



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu!**

**1**  
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**2**  
Amanida de cigrons

Truita de patata i ceba amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna  
Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs a la barcelonina  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada

Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Crema de pastanaga

Estofat de mongetes seques  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana

Truita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo

Truita de patata i ceba amb amanida  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,

Falafels amb s.iogurt i amanida del temps  
Gelats de gel

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de patata</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Amanida de pasta (p.arròs) (s/al·lèrg.) i (s/form.)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons (p.arròs) (s/al·lèrg.) a la napo., (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Amanida de patata</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Saltat d'arròs int., ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom al forn amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de pasta (p.arròs) (s/al·lèrg.) i (s/form.)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips</p> <p>Fruita de temporada</p>

Bon estiu

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.

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.





**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

<p><b>Creixent junts, curs rere curs</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p><b>5</b></p>
<p>Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.</p>	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de pasta (p.arròs) (s/al·lèrg.) i (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. <b>Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.</b></p>	<p><b>8</b></p> <p>Macarrons (p.arròs) (s/al·lèrg.) a la napo., (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b></p> <p>Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p>Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b></p> <p>Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.</p>	<p><b>15</b></p> <p>Saltat de llenties (s/g) i arròs int., ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom al forn amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b></p> <p>Amanida de pasta (p.arròs) (s/al·lèrg.) i (s/form.)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <span style="color: red;"><b>FI DE CURS</b></span></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.</p>					
<p>Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent <b>F.Roca celebrarà 60 anys</b> acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.</p>					
<p>Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.</p>					

Bon estiu

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.



*Bon estiu!*



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.

**1**  
Crema de pastanaga  
  
Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons (s/g) la napolitana (s/form.)  
  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt sense lactosa

**15**  
Saltat de lleties (s/g) i arròs int., ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
  
Llenties (s/g) estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma  
  
Peix carboner a la llauna  
Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
  
Arròs a la cassola amb magre de porc  
logurt sense lactosa

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Ous durs amb salsa de tomàquet  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida de pasta (s/g) i (s/form.)  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de pasta (s/g) i (s/form.)  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Truita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)  
  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,  
Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips  
Gelat de gel

**Bon estiu**

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







**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu!**

**1**  
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons (s/g) la napolitana

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de llenties (s/g) i arròs int., ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**2**  
Amanida de cigrons

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenties (s/g) estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna  
Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs amb salsa de tomàquet  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida de pasta (s/g)

Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de pasta (s/g)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana

Truita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips  
Gelats de gel

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.

**1**  
Crema de pastanaga  
  
Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)  
  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt de soja

**15**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
  
Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma  
  
Peix carboner a la llauna  
Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
  
Arròs a la cassola amb magre de porc  
logurt sense lactosa

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Ous durs amb salsa de tomàquet  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida d'espivals (s/form.)  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets (s/form.)  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Trita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)  
  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,  
Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i xips  
Gelats de gel

**Bon estiu**

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



**Bon estiu!**



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu!**

**1**  
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana

Bacallà al forn amb all i julivert i amanida  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**2**  
Amanida de cigrons

Pollastre al forn amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna  
Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs a la barcelonina  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Pollastre al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana

Truita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo/INF: Crema de carbassó

Llom al forn amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,

Pollastre arrebossat amb xips  
Gelats de gel

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu!**

**1**  
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**2**  
Amanida de cigrons

Pollastre al forn amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna  
Fruita de temporada

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre d'au  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs a la barcelonina  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada

Mandong. de vedella amb samfaina i amanida  
Fruita de temporada

**4**  
Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Pollastre al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana

Truita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo

Bacallà al forn amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,

Pollastre arrebossat amb xips  
Gelats de gel

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

Cada curs és diferent, i ahora tots comparteixen una mateixa essència: les petites experiències del dia a dia que, gairebé sense fer soroll, acaben deixant empremta.

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espai Migdia cada dia, amb compromís, proximitat i estima per la tasca educativa.

Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent **F.Roca celebrarà 60 anys** acompanyant infants i joves als menjadors escolars. Nascuts a una escola i vinculats des dels inicis al món educatiu, fa sis dècades que compartim taula, educació i convivència, amb la voluntat de continuar evolucionant i cuidant cada espai de migdia com el primer dia.

Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.



**Bon estiu!**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida (s/tom.,) Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons (s/tom.,)</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc (s/tom.,) logurt ecològic</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals (s/tom.,)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures (s/tom.,) Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral amb oli i orenga</p> <p>Truita de carbassó amb amanida (s/tom.,) Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons integrals amb oli i alfàbrega</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida (s/tom.,) logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral (s/tom.,) Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb enciams variats (s/tom.,) Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot (s/tom.,)</p> <p>Pollastre al curri amb amanida (s/tom.,) Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb enciams variats (s/tom.,) Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma (s/tom.,)</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb xampinyons planxa i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets (s/tom.,)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf., Pollastre arrebossat amb xips Gelats de gel</p>

**Bon estiu**

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