



JUNY

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Creixent junts, curs rere curs</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. Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.</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 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.</p> <p>Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.</p>	<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 CUINA ITALIANA Tallarines al pesto</p> <p>Pizza prosciutto amb amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo/INF:Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>15 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma/INF: Mongeta, pastga i pat., Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 FI DE CURS Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</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



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
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

DIMARTS

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

DIMECRES

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

DIJOUS

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

DIVENDRES

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 **FI DE CURS**
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



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 (s/tom. cru)
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

8
Macarrons integrals a la napolitana

Lluç al forn amb all i julivert i amanida (s/tom. cru)
logurt ecològic

15
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet (s/tom. cru)
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

2
Cigrons bullits amb oli d'oliva

Pollastre al forn amb patata al caliu
logurt ecològic

9
Patata bulida amb oli d'oliva

Llenties bullides amb verdures
logurt ecològic

16
Arròs amb oli i orenga
Bacallà planxa amb mongetes seques
logurt ecològic

3
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert
Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

10
Arròs integral tres delícies de verdures
Ous durs a la barcelonina
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

17
Crema de verdures de temporada
Mandong. mixtes amb samfaina i amanida (s/tom. cru)
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

4 **CUINA ITALIANA**
Tallarines amb oli d'alfàbrega

Pizza prosciutto amb amanida (s/tom. cru)
logurt ecològic

11
Empedrat de mongetes (s/tom. cru) i (s/vinagreta)
Pollastre al curri amb amanida del temps (s/tom. cru)
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

18
Amanida de llacets (s/tom. cru)
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

5
Arròs integral italiana

Truita de carbassó amb amanida (s/tom. cru)
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

12
Crema de carbassó

Llom al forn amb patata al caliu
Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)

19 **FI DE CURS**
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,
Pollastre arrebossat amb xips
logurt ecològic

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	1 Crema de pastanaga Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	2 Amanida de cigrons Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada	3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	4 CUINA ITALIANA Tallarines al pesto Pizza prosciutto amb amanida del temps Gelats de gel	5 Arròs integral italiana Truita de carbassó (ou b.cuit) amb amanida del temps Fruita de temporada
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.	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 curri amb amanida del temps Fruita de temporada	12 Salmorejo Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada
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.	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 Falafels amb s.tomàquet i amanida 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 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.

Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT _ Menús signats /supervisats per Sara Domínguez, Dietista-Nutricionista. Número col·legiada CAT001622

Volem agrair la confiança de les famílies i les escoles, així com la dedicació dels nostres equips que fan possible l'Espany 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

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

Llom arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida

Fruita de temporada

8
Macarrons integrals a la napolitana

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb 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

DIMARTS

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

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques

Fruita de temporada

DIMECRES

3
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

10
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs a la barcelonina

Fruita de temporada

17
Crema de verdures de temporada

Falafels amb s.tomàquet i amanida

Fruita de temporada

DIJOUS

4 **CUINA ITALIANA**
Tallarines al pesto

Pizza prosciutto amb amanida del temps

Gelats de gel

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

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

DIVENDRES

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.) 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>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 CUINA ITALIANA</p> <p>Tallarines amb oli d'alfàbrega</p> <p>Pizza prosciutto amb amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>5</p> <p>Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 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>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 FI DE CURS</p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i 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, 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!

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>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert (no col)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 CUINA ITALIANA Tallarines al pesto</p> <p>Pizza prosciutto amb amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros (no col)</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 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>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada (no col)</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 FI DE CURS Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</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

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida (s/tom. cru)</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>2 Amanida de cigrons (s/tom. cru)</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert (no mong.verda)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>4 CUINA ITALIANA Tallarines amb oli d'alfàbrega</p> <p>Pizza prosciuttoamb amanida (s/tom. cru)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truïta de carbassó (ou b.cuit) amb amanida (s/tom. cru)</p> <p>Fruïta de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida (s/tom. cru)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros (no mong.verda)</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes (s/tom. cru) i (s/vinagreta)</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps (s/tom. cru)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>12 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruïta de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet (s/tom. cru)</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruïta tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>16 Amanida de l'hort (s/tom. cru) i (s/vinagreta)</p> <p>Peix carboner amb mong. Seques</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada (no mong.verda)</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida (s/tom. cru)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets (s/tom. cru)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>19 FI DE CURS Arròs amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat amb 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.

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!



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.

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llom arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>4 CUINA ITALIANA Tallarines amb oli d'alfàbrega</p> <p>Pizza prosciutto amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Llom al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi al forn amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>12 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Gall dindi al forn amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada (no préssec)</p>	<p>19 FI DE CURS Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i 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.



Bon estiu!



JUNY

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>CUINA ITALIANA</p> <p>Tallarines amb oli d'alfàbrega (s/form.,)</p> <p>Pizza de pernil país (s/form.,) amb amanida</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>5</p> <p>Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó (ou b.cuit) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
					<p>8</p> <p>Macarrons integrals a la napolitana (s/form.,)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt de soja</p>
<p>15</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>16</p> <p>Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Amanida de llacets (s/form.,)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>FI DE CURS</p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i 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, 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!

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.



Bon estiu!

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 CUINA ITALIANA Tallarines al pesto</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Bacallà al forn amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 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>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 FI DE CURS Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre (halal) 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, 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>1 Crema de pastanaga</p> <p>Falafels amb s.iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Truita de patata i ceba amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 CUINA ITALIANA Tallarines al pesto</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Hamburg. vegetal amb all i julivert i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de pastanaga</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 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>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 FI DE CURS Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Hamburg. vegetal 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, 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>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Truita de patata i ceba amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 CUINA ITALIANA Tallarines al pesto</p> <p>Pizza de bolo., vegetal amb amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de pastanaga</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 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>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 FI DE CURS Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Hamburg. vegetal 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
<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 CUINA ITALIANA Pasta (s/g) al pesto</p> <p>Pizza (s/g) prosciutto amb amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
					<p>8 Macarrons (s/g) la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>15 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>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb s.tomàquet i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de pasta (s/g)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 FI DE CURS Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i 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, 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!

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.

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



Bon estiu!

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats