



JUNY

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</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>Arròs a la cassola amb magre de porc logurt ecològic</p>	<p>4 Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
					<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps logurt ecològic</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam 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>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</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., Pollastre 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!

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 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 Gaspatxo 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





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, 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.</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 (s/tom. cru)</p> <p>Fruita 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>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>4 Amanida d'espivals (s/tom. cru) i (s/vinagreta)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida (s/tom. cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</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</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</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>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>12 Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet (s/tom. cru) Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>16 Amanida de l'hort (s/tom. cru) i (s/vinagreta)</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida (s/tom. cru)</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>18 Amanida de llacets (s/tom. cru)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)</p>	<p>19 FI DE CURS Arròs int. 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.



Bon estiu!



JUNY

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES

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



JUNY

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de pollastre (halal) Fruita de temporada</p>	<p>4 Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	
					<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Iogurt ecològic</p>
<p>15 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>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandong. de vedella (halal) amb samfaina i amanida Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</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., 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.

1
Crema de pastanaga

Falafels amb s.iogurt i amanida del temps
Fruita de temporada

8
Macarrons integrals a la napolitana

Hamburg. vegetal amb all i julivert i amanida
Iogurt 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

Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita de temporada

3
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb llegum
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 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
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



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 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 de soja

15
Saltat de lleties (s/g) i arròs int., 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 (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

DIMECRES

3
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc
logurt de soja

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

DIJOUS

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

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.), 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

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc logurt ecològic</p>	<p>4 Amanida de pasta (s/g)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons (s/g) la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma Fruita de temporada</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 Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de pasta (s/g)</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., Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), 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

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>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, 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.</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 (s/al·lèrg.) i amanida Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc logurt sense lactosa</p>	<p>4 Amanida d'espivals (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
	<p>8 Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps logurt sense lactosa</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) 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 salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets (s/form.)</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., Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i 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!



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, 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!

DILLUNS

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
Fruita de temporada

DIMARTS

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

DIMECRES

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

DIJOUS

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

DIVENDRES

5
Arròs integral italiana

Trita 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