



**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><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</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</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt ecològic</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>Truita de carbassó amb amanida del temps</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>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo/INF: Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn 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>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>16</b> 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><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 llacets</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></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>

**Bon estiu**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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><b>1</b> Amanida de llacets</p> <p>Gall dindi a la planxa amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Arròs amb verdures del temps</p> <p>Calamarcets planxa amb all i julivert, amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>3</b> Minestra de verdures</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i b.moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Amanida de quinoa i alvocat</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Hummus de cigró amb crudités de pastanaga</p> <p>Sardines al forn, enciam i vinagreta de llimona</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Petxuga pollastre fines herbes, enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Vichyssoise</p> <p>Truita paisana amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Pèsols i patata bullida</p> <p>Seitons a l'andalusa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Torrada d'escalivada</p> <p>Brotxeta de gall dindi amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>12</b> Amanida d'arròs</p> <p>Lluç al forn amb salsa verda, enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Amanida de quinoa</p> <p>Hamburguesa de lleties amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>16</b> Arròs amb salsa pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb daus de patata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Espaguetis amb pesto d'alfàbrega</p> <p>Maires fresques a l'andalusa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Gaspaxo amb crostons de pa</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Amanida russa</p> <p>Rap al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>

**Bon estiu**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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><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</p> <p>Pollastre (halal) al forn 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 pollastre (halal)</p> <p>logurt ecològic</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>Truita de carbassó amb amanida del temps</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>Ous durs a la barcelonina</p> <p>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</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo</p> <p>Bacallà al forn 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>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 a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandong. de vedella (halal) amb samfaina i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets</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 (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, 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><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</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</p> <p>Arròs a la cassola amb magre d'au</p> <p>logurt ecològic</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>Truita de carbassó amb amanida del temps</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>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo</p> <p>Bacallà al forn 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>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 a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandong. de vedella amb samfaina i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets</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></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>

**Bon estiu**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</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 d'au logurt ecològic</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>Truita a la francesa amb amanida del temps logurt 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 al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) 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>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandong. de vedella 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 arrebossat (s/al·lèrg.), 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**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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 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  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb s.tom., 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  
Fruita de temporada

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) 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  
  
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  
Fruita de temporada

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

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Gall dindi 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

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

**Bon estiu**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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 lleties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
logurt ecològic

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Trita 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  
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  
  
Trita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo  
  
Trita 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**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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>Falafels amb s.iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Truita de patata i ceba 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 llegum</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>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Hamburg. vegetal amb all i julivert i amanida</p> <p>Iogurt 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>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de pastanaga</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</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 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>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets</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>Falafels amb s.iogurt i amanida del temps</p> <p>Gelat de gel</p>

**Bon estiu**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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  
Gelat de gel

**Bon estiu**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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.) 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

**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

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 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

**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**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**1**  
Crema de pastanaga

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

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 de soja

**4**  
Amanida de pasta (s/g) i (s/form.)

Saltat de mongetes seques amb verdures

Fruita de temporada

**5**  
Arròs integral italiana

Truita de carbassó amb amanida del temps

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

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

Llenties (s/g) estofades amb arròs integral

Fruita de temporada

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs amb salsa de tomàquet

Fruita de temporada

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

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) 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

**15**  
Saltat de llenties (s/g) i arròs int., 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 pasta (s/g) i (s/form.)

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.), xips

Gelat de gel

Bon estiu

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.

**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, 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  
Fruita de temporada

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

**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  
  
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**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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.



**Bon estiu!**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida (s/tom. cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons (s/tom. cru)</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</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals (s/tom. cru)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida (s/tom. cru)</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 (s/tom. cru)</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>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinag., pebrot (s/tom. cru)</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps (s/tom. cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> 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>logurt ecològic</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma (s/tom. cru)</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 (s/tom. cru)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets (s/tom. cru)</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></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>

**Bon estiu**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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  
  
Bacallà al forn amb all i julivert i amanida  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de llenties 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  
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**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.



**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.) 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

**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

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 vegetals amb samfaina i amanida  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**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

**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**

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, garantim un 30% de producte ecològic. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. També oferim pa integral.