



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

<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) 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>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 a la barcelonina Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Bacallà 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 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!

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 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 d'au 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>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 a la barcelonina Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Bacallà 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 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 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 arrebossat amb xips Gelats 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, coniuere, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

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

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

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

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



Bon estiu!

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Gall dindi arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida</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>Arròs a la cassola amb magre d'au</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>4 Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</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>Truita a la francesa amb 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 del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Gall dindi 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>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandong. de vedella amb samfaina 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.), 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 (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
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, 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!

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

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 (s/g) la napolitana

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

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

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

2
Amanida de cigrons

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

9
Verdura de temporada amb oli de porros

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

16
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna
Fruita de temporada

3
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc
logurt 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.



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	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>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt de soja</p>	<p>4 Amanida de pasta (s/g) i (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</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 (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt de soja</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</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 del temps</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 (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>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de pasta (s/g) i (s/form.)</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.), 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>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i 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>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>4 Amanida d'espivals (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</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 (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</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 amb salsa de tomàquet</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 del temps</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 llaua</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets (s/form.)</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>

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.

1
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa amb amanida (s/tom. cru)
Fruita de temporada

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
logurt ecològic

2
Amanida de cigrons (s/tom. cru)

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 (s/tom. cru)
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 (s/tom. cru)
Fruita de temporada

4
Amanida d'espivals (s/tom. cru)

Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita de temporada

11
Empedrat de mongetes i vinag., pebrot (s/tom. cru)

Pollastre al curri amb amanida del temps (s/tom. cru)
Fruita de temporada

18
Amanida de llacets (s/tom. cru)

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

5
Arròs integral italiana

Trita de carbassó amb amanida (s/tom. cru)
Fruita de temporada

12
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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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

1
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa amb amanida del temps
Fruita de temporada

8
Macarrons integrals a la napolitana

Bacallà al forn amb all i julivert i amanida
logurt ecològic

15
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

2
Amanida de cigrons

Pollastre al forn amb patata al caliu
Fruita de temporada

9
Verdura de temporada amb oli de porros

Lleties 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

Trita 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 llaua
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
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.