



**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**  
Mongeta i patata bullida

Llenties estofades amb verdures de temporada  
Fruita de temporada

**8**  
Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet

Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres  
Fruita de temporada

**15**  
Bròquil i patata bullida

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal  
Fruita de temporada

**2** **PÍCNIC AL PATI**  
Entrepà de Frankfurt

amb patates fregides  
Gelats de gel

**9**  
Amanida de lleties, tomàquet i alfàbrega

Hamburguesa mixta a la planxa amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**16**  
Arròs tres delícies

Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves  
Fruita de temporada

**3**  
Amanida d'estiu

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all  
Fruita de temporada

**10**  
Verdura tricolor

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

**17**  
Amanida de cigrons

Truita de carbassó amb enciam i cogombre  
Fruita de temporada

**4**  
Empedrat de mongetes seques

Pollastre al forn amb enciam i blat de moro  
Fruita de temporada

**11**  
Crema de verdures de temporada

Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa  
iogurt natural

**18** **FI DE CURS**  
Amanida de llacets

Pollastre arrebossat amb xips  
Macedònia de fruites naturals

**5**  
Macarrons integrals italiana

Truita patata amb pastanaga ratllada i olives  
Fruita de temporada

**12**  
Amanida d'arròs

Truita a la francesa amb enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

**19**  
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes a la jardinera  
Fruita de temporada

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



*Bon estiu!*



**JUNY**

**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**

**1**  
Amanida de quinoa i alvocat

Gall dindi a la planxa amb samfaina  
Fruita de temporada

**8**  
Mongeta i patata bullida

Petxuga pollastre fines herbes, enciam i olives  
Fruita de temporada

**15**  
Amanida de quinoa

Ous durs amb salsa de tomàquet  
logurt natural

**2**  
Minestra de verdures

Calamarcets planxa amb all i julivert, amanida  
Fruita de temporada

**9**  
Vichyssoise

Truita paisana amb enciam i raves  
logurt natural

**16**  
Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb daus de patata  
Fruita de temporada

**3**  
Arròs amb verdures del temps

Pollastre al forn amb enciam i b.moro  
logurt natural

**10**  
Torrada d'escalivada

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

**17**  
Espaguetis amb pesto d'alfàbrega

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

**4**  
Amanida de llacets

Truita de carbassó amb enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

**11**  
Amanida d'arròs

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

**18**  
Amanida russa

Hamburguesa de lleties amb amanida  
Fruita de temporada

**5**  
Hummus de cigrò amb crudités de pastanaga

Sardines al forn, enciam i vinagreta de llimona

**12**  
Pèsols i patata bullida

Brotxeta de gall dindi amb tomàquet amanit  
Fruita de temporada

**19**  
Arròs amb salsa pastanaga

Rap al forn amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



**JUNY**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenties bullides amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> <b>PÍCNIC AL PATI</b> Entrepà (s/al·lèrg.) de llom</p> <p>amb patates fregides (s/al·lèrg.)</p> <p>Gelat de gel</p>	<p><b>3</b> Amanida d'estiu (s/ou-tom.)</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Empedrat de mongetes seques (s/tom.)</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Macarrons (s/ou) amb oli d'alfàbrega</p> <p>Gall dindi a la planxa, pastanaga ratllada i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Espaguetis (s/ou) amb oli d'alfàbrega</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Llenties bullides amb alfàbrega i oli d'oliva</p> <p>Hamburguesa mixta a la planxa amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>12</b> Amanida d'arròs (s/tom.)</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Bròquil i patata bullida</p> <p>Macarrons (s/ou) amb alfàbrega, oli i carn d'au</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Lluç al forn amb patata (s/tom.) i enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de cigrons (s/tom.)</p> <p>Peix a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> <b>FI DE CURS</b> Amanida de pasta (s/ou-tom.)</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>Macedònia de fruites naturals</p>	<p><b>19</b> Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles mixtes (s/tom.) amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</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><b>1</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenties estofades amb verdures de temporada Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b>      <b>PÍCNIC AL PATI</b> Entrepà de llom</p> <p>amb patates fregides (s/al·lèrg.) Gelats de gel</p>	<p><b>3</b> Amanida d'estiu (s/tonyina)</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Empedrat de mongetes seques (s/tonyina)</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Macarrons integrals italiana</p> <p>Truita patata amb pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Amanida de llenties, tomàquet i alfàbrega</p> <p>Hamburguesa mixta a la planxa amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa iogurt natural</p>	<p><b>12</b> Amanida d'arròs</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Bròquil i patata bullida</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Arròs tres delícies</p> <p>Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de cigrons</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b>      <b>FI DE CURS</b> Amanida de llacets</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Macedònia de fruites naturals</p>	<p><b>19</b> Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada</p>

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



**JUNY**

**DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES**

**1**  
Mongeta i patata bullida

Llenties estofades amb verdures de temporada

Fruita de temporada

**2** **PÍCNIC AL PATI**  
Entrepà (s/al·lèrg.) de llom

amb patates fregides (s/al·lèrg.)

Gelat de gel

**3**  
Amanida d'estiu

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

**4**  
Empedrat de mongetes seques

Pollastre al forn amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

**5**  
Macarrons integrals italiana

Truita patata amb pastanaga ratllada i olives

Fruita de temporada

**8**  
Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives

Fruita de temporada

**9**  
Amanida de lleties, tomàquet i alfàbrega

Hamburguesa mixta a la planxa amb patata al caliu

Fruita de temporada

**10**  
Verdura tricolor

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**11**  
Crema de verdures de temporada

Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa

logurt natural

**12**  
Amanida d'arròs

Truita a la francesa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

**15**  
Mongeta i patata bullida

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita de temporada

**16**  
Arròs tres delícies

Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves

Fruita de temporada

**17**  
Amanida de cigrons

Truita de carbassó amb enciam i cogombre

Fruita de temporada

**18** **FI DE CURS**  
Amanida de llacets

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips

Macedònia de fruites naturals

**19**  
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes a la jardinera

Fruita de temporada

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

**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, 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.

**1**  
Mongeta i patata bullida

Llenties estofades amb verdures de temporada

Fruita tolerada sense pell

**2** **PÍCNIC AL PATI**  
Entrepà de llom

amb patates fregides (s/al·lèrg.)

logurt ensucrat

**3**  
Amanida d'estiu (tom.s/pell)(s/vinagreta)

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita tolerada sense pell

**4**  
Empedrat de mongetes (tom.s/pell)(s/vinagreta)

Pollastre al forn amb enciams variats

Fruita tolerada sense pell

**5**  
Macarrons integrals italiana

Truita patata amb pastanaga (s/pell) i olives

Fruita tolerada sense pell

**8**  
Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives

Fruita tolerada sense pell

**9**  
Amanida de llenties, tomàquet i alfàbrega

Hamburguesa mixta a la planxa amb patata al caliu

Fruita tolerada sense pell

**10**  
Verdura tricolor

Lluç a la planxa amb enciams variats

Fruita tolerada sense pell

**11**  
Crema de verdures de temporada

Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa

logurt natural

**12**  
Amanida d'arròs (tom.s/pell)(s/vinagreta)

Truita a la francesa amb enciam i pastanaga

Fruita tolerada sense pell

**15**  
Bròquil i patata bullida

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal

Fruita tolerada sense pell

**16**  
Arròs tres delícies

Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciams variats

Fruita tolerada sense pell

**17**  
Amanida de patata (tom.s/pell)(s/vinagreta)

Truita de carbassó amb enciam i cogombre (s/pell)

Fruita tolerada sense pell

**18** **FI DE CURS**  
Amanida de llacets (tom.s/pell)

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips

Fruita tolerada sense pell

**19**  
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes a la jardinera

Fruita tolerada sense pell

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



**Bon estiu!**



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

<p><b>1</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Llenties estofades amb verdures de temporada Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b>      <b>PÍCNIC AL PATI</b> Entrepà (s/al·lèrg.) de llom</p> <p>amb patates fregides (s/al·lèrg.) Gelats de gel</p>	<p><b>3</b> Amanida d'estiu</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Empedrat de mongetes seques</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Macarrons integrals italiana</p> <p>Truita patata amb pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Amanida de lleties, tomàquet i alfàbrega</p> <p>Hamburguesa mixta a la planxa amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa logurt natural</p>	<p><b>12</b> Amanida d'arròs</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Bròquil i patata bullida</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Arròs tres delícies</p> <p>Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de cigrons</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b>      <b>FI DE CURS</b> Amanida de llacets</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips Macedònia de fruites naturals</p>	<p><b>19</b> Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada</p>

Bon estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

*Creixent junts, curs rere curs*

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

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

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

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

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

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



*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, 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!**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Cigrons guisats amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>2</b> <b>PÍCNIC AL PATI</b> Entrepà de Frankfurt</p> <p>amb patates fregides</p> <p>Gelat de gel</p>	<p><b>3</b> Amanida d'estiu</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>4</b> Empedrat de mongetes seques</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>5</b> Macarrons integrals italiana</p> <p>Truita patata amb pastanaga ratllada i olives</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>
<p><b>8</b> Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>9</b> Am.de mongetes seques , tom.i alfàb.</p> <p>Hamburguesa a la planxa amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>10</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>12</b> Amanida d'arròs</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>
<p><b>15</b> Bròquil i patata bullida</p> <p>Macarrons integrals amb s.tom, alfàb.i carn d'au</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>16</b> Arròs tres delícies</p> <p>Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>17</b> Amanida de cigrons</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>18</b> <b>FI DE CURS</b> Amanida de llacets</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p><b>19</b> Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



**JUNY**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b> Mongeta i patata bullida</p> <p>Cigrons guisats amb verdures de temporada Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> <b>PÍCNIC AL PATI</b> Entrepà de Frankfurt</p> <p>amb patates fregides Gelats de gel</p>	<p><b>3</b> Amanida d'estiu</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Empedrat de mongetes seques</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Macarrons integrals italiana</p> <p>Truita patata amb pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b> Am.de mongetes seques , tom.i alfàb.</p> <p>Hamburguesa a la planxa amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Verdura tricolor</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa iogurt natural</p>	<p><b>12</b> Amanida d'arròs</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Bròquil i patata bullida</p> <p>Macarrons integrals amb s.tom, alfàb.i carn d'au Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Arròs tres delícies</p> <p>Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Amanida de cigrons</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> <b>FI DE CURS</b> Amanida de llacets</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips Macedònia de fruites naturals</p>	<p><b>19</b> Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada</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
<b>1</b> Mongeta i patata bullida	<b>2</b> <b>PÍCNIC AL PATI</b> Entrepà de Frankfurt (halal)	<b>3</b> Amanida d'estiu	<b>4</b> Empedrat de mongetes seques	<b>5</b> Macarrons integrals italiana	
Llenties estofades amb verdures de temporada Fruita de temporada	amb patates fregides Gelats de gel	Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	Pollastre (halal) al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Truita patata amb pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada	
<b>8</b> Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet	<b>9</b> Amanida de llenties, tomàquet i alfàbrega	<b>10</b> Verdura tricolor	<b>11</b> Crema de verdures de temporada	<b>12</b> Amanida d'arròs	
Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres Fruita de temporada	Hamburguesa pollastre (halal) planxa, patata al caliu Fruita de temporada	Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	Pollastre (halal) a la llimona, enciam i remolatxa iogurt natural	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	
<b>15</b> Bròquil i patata bullida	<b>16</b> Arròs tres delícies (s/pernil dolç)	<b>17</b> Amanida de cigrons	<b>18</b> <b>FI DE CURS</b> Amanida de llacets	<b>19</b> Crema de carbassó	
Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves Fruita de temporada	Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Pollastre (halal) arrebossat amb xips Macedònia de fruites naturals	Hamburguesa pollastre (halal) amb salsa a la jardineria Fruita de temporada	
<h1>Bon estiu</h1>					

**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.



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**

**Creixent junts, curs rere curs**

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

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

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

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

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

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



*Bon estiu!*

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**1**  
Mongeta i patata bullida  
  
Cigrons guisats amb verdures de temporada  
Fruita de temporada

**2** **PÍCNIC AL PATI**  
Entrepà (s/g) de llom  
  
amb patates fregides (s/al·lèrg.)  
Gelats de gel

**3**  
Amanida d'estiu  
  
Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all  
Fruita de temporada

**4**  
Empedrat de mongetes seques  
  
Pollastre al forn amb enciam i blat de moro  
Fruita de temporada

**5**  
Macarrons (s/g) italiana  
  
Truitada patata (s/al·lèrg.), pastanaga ratllada i olives  
Fruita de temporada

**8**  
Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet  
  
Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives  
Fruita de temporada

**9**  
Amanida de llegum (s/g), tomàquet i alfàbrega  
  
Hamburguesa mixta a la planxa amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**10**  
Verdura tricolor  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**11**  
Crema de verdures de temporada  
  
Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa  
logurt natural

**12**  
Amanida d'arròs  
  
Truitada a la francesa (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

**15**  
Bròquil i patata bullida  
  
Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal  
Fruita de temporada

**16**  
Arròs tres delícies  
  
Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves  
Fruita de temporada

**17**  
Amanida de cigrons  
  
Truitada de carbassó (s/al·lèrg.), enciam i cogombre  
Fruita de temporada

**18** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta (s/g)  
  
Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips  
Macedònia de fruites naturals

**19**  
Crema de carbassó  
  
Mandonguilles mixtes a la jardineria  
Fruita de temporada

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

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

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

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

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

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

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



**Bon estiu!**

**1**  
Mongeta i patata bullida

Llenties estofades amb verdures de temporada

Fruita de temporada

**8**  
Espaguetis integrals amb s.tomàquet (s/form.)

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives

Fruita de temporada

**15**  
Bròquil i patata bullida

Macarrons integrals amb bolo.vegetal (s/form.)

Fruita de temporada

**2** **PÍCNIC AL PATI**  
Entrepà (s/al·lèrg.) de llom

amb patates fregides (s/al·lèrg.)

Gelat de gel

**9**  
Amanida de lleties, tomàquet i alfàbrega

Hamburguesa mixta a la planxa amb patata al caliu

Fruita de temporada

**16**  
Arròs tres delícies (s/pernil dolç)

Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves

Fruita de temporada

**3**  
Amanida d'estiu

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

**10**  
Verdura tricolor

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

**17**  
Amanida de cigrons

Truita de carbassó amb enciam i cogombre

Fruita de temporada

**4**  
Empedrat de mongetes seques

Pollastre al forn amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

**11**  
Crema de verdures de temporada

Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa

logurt natural sense lactosa

**18** **FI DE CURS**  
Amanida de llacets (s/form.)

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips

Macedònia de fruites naturals

**5**  
Macarrons integrals italiana (s/form.)

Truita patata amb pastanaga ratllada i olives

Fruita de temporada

**12**  
Amanida d'arròs

Truita a la francesa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

**19**  
Crema de carbassó

Mandonguilles mixtes a la jardinera

Fruita de temporada

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

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

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, 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**  
Mongeta i patata bullida

Peix al forn amb enciams variats

Fruita de temporada

**2** **PÍCNIC AL PATI**  
Entrepà (s/al·lèrg.) de llom

amb patates fregides (s/al·lèrg.)

logurt ensucrat

**3**  
Amanida d'estiu

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all

Fruita de temporada

**4**  
Amanida d'arròs

Pollastre al forn amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

**5**  
Macarrons (p.arròs) italiana

Truita patata (s/al·lèrg.), pastanaga ratllada i olives

Fruita de temporada

**8**  
Espaguetis (p.arròs) amb salsa de tomàquet

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives

Fruita de temporada

**9**  
Amanida d'arròs, tomàquet i alfàbrega

Llom a la planxa amb patata al caliu

Fruita de temporada

**10**  
Verdura tricolor (prod.fresc)

Lluç a la planxa amb enciams variats

Fruita de temporada

**11**  
Crema de verdures de temporada

Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa

logurt natural

**12**  
Amanida d'arròs

Truita a la francesa (s/al·lèrg.), enciam i pastanaga

Fruita de temporada

**15**  
Mongeta i patata bullida

Macarrons (p.arròs) amb s.tom., alfàb.i carn d'au

Fruita de temporada

**16**  
Arròs tres delícies de verdures (prod.fresc)

Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves

Fruita de temporada

**17**  
Amanida de patata

Truita de carbassó (s/al·lèrg.), enciam i cogombre

Fruita de temporada

**18** **FI DE CURS**  
Amanida de pasta (p.arròs)

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips

Macedònia de fruites naturals

**19**  
Crema de carbassó

Llom a la planxa amb enciams variats

Fruita de temporada

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.





**JUNY**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

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

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, 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**  
Mongeta i patata bullida

Llenties estofades amb verdures de temporada  
Fruita de temporada

**8**  
Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet

Llenguadina andalusa amb enciam i olives negres  
Fruita de temporada

**15**  
Bròquil i patata bullida

Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal  
Fruita de temporada

**2** **PÍCNIC AL PATI**  
Entrepà de Frankfurt de gall dindi

amb patates fregides  
Gelats de gel

**9**  
Amanida de lleties, tomàquet i alfàbrega

Hamburguesa pollastre a la planxa amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**16**  
Arròs tres delícies (s/pernil dolç)

Lluç al forn amb salsa de tomàquet i enciam i raves  
Fruita de temporada

**3**  
Amanida d'estiu

Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls  
Fruita de temporada

**10**  
Verdura tricolor

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

**17**  
Amanida de cigrons

Truita de carbassó amb enciam i cogombre  
Fruita de temporada

**4**  
Empedrat de mongetes seques

Pollastre al forn amb enciam i blat de moro  
Fruita de temporada

**11**  
Crema de verdures de temporada

Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa  
logurt natural

**18** **FI DE CURS**  
Amanida de llacets

Pollastre arrebossat amb xips  
Macedònia de fruites naturals

**5**  
Macarrons integrals italiana

Truita patata amb pastanaga ratllada i olives  
Fruita de temporada

**12**  
Amanida d'arròs

Truita a la francesa amb enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

**19**  
Crema de carbassó

Hamburguesa de pollastre amb salsa a la jardinera  
Fruita de temporada

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



**Bon estiu!**