



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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



Bon estiu!

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>Fruita de temporada</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 llaüna</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 arrebossat amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>

Bon estiu



JUNY

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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



Bon estiu!

<p>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 FI DE CURS Amanida russa</p> <p>Rap al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>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

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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



Bon estiu!

DILLUNS

1
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida
Fruita de temporada

8
Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps
logurt de soja

15
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

DIMARTS

2
Amanida de cigrons

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

9
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

16
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna
Fruita de temporada

DIMECRES

3
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc
logurt de soja

10
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada

17
Crema de verdures de temporada

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps
Fruita de temporada

DIJOUS

4
Amanida d'espivals (s/form.)

Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita de temporada

11
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps
Fruita de temporada

18
Amanida de llacets (s/form.)

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

DIVENDRES

5
Arròs integral italiana

Truita de carbassó amb amanida del temps
Fruita de temporada

12
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma
Fruita de temporada

19 **FI DE CURS**
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) i xips
Gelats de gel

Bon estiu

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



JUNY

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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

1 Crema de pastanaga	Llom arreb. (s/al·lèrg.) amb amanida	Fruita de temporada (no mango-papaia)
8 Macarrons integrals a la napolitana	Truita a la francesa amb amanida del temps	logurt ecològic
15 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet	Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam	Fruita de temporada (no mango-papaia)

2 Amanida de cigrons	Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb patata al caliu	Fruita de temporada (no mango-papaia)
9 Verdura de temporada amb oli de porros	Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb arròs integral	Fruita de temporada (no mango-papaia)
16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma	Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb mongetes seques	Fruita de temporada (no mango-papaia)

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 (no mango-papaia)
17 Crema de verdures de temporada	Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps	Fruita de temporada (no mango-papaia)

4 Amanida d'espivals	Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida	Fruita de temporada (no mango-papaia)
11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot	Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida	Fruita de temporada (no mango-papaia)
18 Amanida de llacets	Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida	Fruita de temporada (no mango-papaia)

5 Arròs integral italiana	Truita de carbassó amb amanida del temps	Fruita de temporada (no mango-papaia)
12 Salmorejo (s/al·lèrg.)	Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma	Fruita de temporada (no mango-papaia)
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

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



Bon estiu!



JUNY

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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



Bon estiu!

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<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>Fruita de temporada</p>	<p>4 Amanida d'espivals</p> <p>Gall dindi al forn amb amanida</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>Gall dindi al forn amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo/INF:Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de lleties 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</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 llacets</p> <p>Gall dindi al forn amb amanida</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 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

Creixent junts, curs rere curs

Aribrem 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 pstga. (100g past.-0,5R i 65g pat.-1R) Llenguadina andal. amanida i arròs (67,5g arròs-1,5R) Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p> <p>8 Macarrons integrals a la napolitana (100g pasta-2,5R) Lluç al forn, all i julivert, pat., caliu (35g - 1R) i amanida logurt (1unitat-0,5R) - PA (40gr-2R)</p> <p>15 Saltat de lleties (100g lleg.-2R) i arròs (45g-1R) Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p>	<p>2 Amanida de cigrons (110 llegum - 2R) (s/vinag.) Pollastre al forn amb patata al caliu (35g - 1R) Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p> <p>9 Bròquil i pat., (65g pat.-1R) amb oli de porros Lleties (100g lleg.-2R) estof. Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p> <p>16 Mongeta i pat., (65g pat.-1R) Peix carboner a la llauna (82,5g mog.-1,5R) Fruita de temporada (1R) - PA (50gr-2,5R)</p>	<p>3 Mongeta verda i pat., amb oli d'all i julivert (65g pat.-1R) Arròs (112,5 g arròs-2,5R) a la cassola amb magre de porc logurt (1unitat-0,5R) - PA (40gr-2R)</p> <p>10 Arròs integral tres delícies de verdures (135g arròs-3R) Ous durs a la barcelonina Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p> <p>17 Crema de carbassó (65g pat.-1R) Mandong. amb samfaina, pat., caliu (70g - 2R) i enciam Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p>	<p>4 Amanida d'espivals (80g pasta-2R) Saltat de mong. seques (110 llegum - 2R) amb verd., Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)</p> <p>11 Empedrat de mongetes (110 llegum - 2R) (s/vinagr.,) Pollastre al curri, amanida i pat., caliu (35g - 1R) Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p> <p>18 Amanida de llacets (80g pasta-2R) Cigrons sortits de l'olla i ceba caramel., (110 llegum - 2R) Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)</p>	<p>5 Arròs integral italiana (90g arròs-2R) Truita de carbassó (35g pat.,-1R) amb amanida Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p> <p>12 Crema de carbassó (65g pat.-1R) Llom al forn amb amanida i arròs (90g arròs-2R) Fruita de temporada (1R) - PA (40gr-2R)</p> <p>19 FI DE CURS Arròs carbassó, albg., i pastga (112,5g arròs-2,5R) Pollastre arrebossat amb xips (20g xips-1R) Gelats (2,5R)-NO PA</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. És 1 ració HC amb pell: 150g de poma, taronja, préssec, i pera, 100g de kiwi, nectarina, i pruna i 75g de plàtan. Totes les racions d'HC són en cuit. 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 amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre (halal) al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de pollastre (halal)</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 (halal) al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Bacallà al forn amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandong. de vedella (halal) 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 (halal) 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, conèixer, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

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

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

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

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



Bon estiu!

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Falafels amb s.iogurt i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Truita de patata i ceba amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Iogurt 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>Hamburg. vegetal amb all i julivert i amanida</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Crema de pastanaga</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles vegetals 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>Falafels amb s.iogurt i amanida del temps</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 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Truita de patata i ceba amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb llegum</p> <p>Fruita de temporada</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 Crema de pastanaga</p> <p>Estofat de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>logurt ecològic</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 vegetals 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 amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>

Bon estiu

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



JUNY

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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



Bon estiu!

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (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 ecològic</p>	<p>4 Amanida de pasta (s/g)</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</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 (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)</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

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
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) i amanida
Fruita de temporada

8
Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)

Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps
logurt sense lactosa

15
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

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

2
Amanida de cigrons

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

9
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

16
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna
Fruita de temporada

3
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc
logurt sense lactosa

10
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada

17
Crema de verdures de temporada

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps
Fruita de temporada

4
Amanida d'espivals (s/form.)

Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita de temporada

11
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps
Fruita de temporada

18
Amanida de llacets (s/form.)

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

5
Arròs integral italiana

Truita de carbassó amb amanida del temps
Fruita de temporada

12
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma
Fruita de temporada

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

Bon estiu

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



Bon estiu!



JUNY

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES

Creixent junts, curs rere curs

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.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de patata</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 ecològic</p>	<p>4 Amanida de pasta (p.arròs)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</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 (p.arròs) 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>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) 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 Amanida de patata</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat d'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 al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb samfaina i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de pasta (p.arròs)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</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>logurt ecològic</p>

Bon estiu

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

Benvolgudes famílies,

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

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

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

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



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats