



JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1
Mongeta i patata bullida / Amanida de llacets

Llenties estofades / Salsitxes amb ceba caramel·litzada

Fruita-Làctic

2
Macarrons integrals italiana / Espinacs a la catalana

Truita de patata al forn / Cassola de pollastre Thai

Fruita-Làctic

3
Amanida d'estiu / Carxofes saltejades amb pernil

Lluç al forn sobre llit carbassó/ Galtes de porc rostides

Fruita-Làctic

4
Empedrat de mongetes / Verdura tricolor

Pollastre al forn / Remenat d'alls tendres amb gambetes

Fruita-Làctic

5
Arròs amb api, porro i pastanaga / Bledes i patata

Croquetes de pernil /Hamburguesa de llenties

Fruita-Làctic

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

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

Llenties estofades (s/g) amb verdures de temporada
Fruita de temporada

8
Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet (s/form.,)

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i olives
Fruita de temporada

15
Bròquil i patata bullida

Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal (s/form.,)
Fruita de temporada

2
Macarrons (s/g) italiana (s/form.,)

Truita de patata al forn, pastanaga ratllada i olives
logurt de soja

9
Amanida de llenties (s/g), tomàquet i alfàbrega

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

16
Mongeta i patata bullida

Lluç al forn amb salsa de tomàquet, 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 patata i ceba al forn amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

4
Empedrat de mongetes

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 de soja

18
Amanida de pasta (s/g)

Llom arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips
Fruita de temporada

5
Arròs amb api, porro i pastanaga

Llom arrebossat (s/al·lèrg.) enciam i tomàquet
Fruita de temporada

12
Amanida d'arròs

Truita carbassó al forn amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

19 **FI DE CURS**
Arròs blanc amb oli d'oliva

Cassola de pollastre amb verdures
Gel de gel de maduixa

Bon estiu

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



JUNY

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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



Bon estiu!

DILLUNS

1
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

DIMARTS

2
Macarrons integrals italiana

Truita de patata al forn, pastanaga ratllada i olives
logurt natural

9
Amanida de llenties, tomàquet i alfàbrega

Hamburg. vedella a la planxa amb patata al caliu
Fruita de temporada

16
Mongeta i patata bullida

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

DIMECRES

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 patata i ceba al forn amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

DIJOUS

4
Empedrat de mongetes

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
Amanida de pasta

Pollastre arrebossat amb xips
Fruita de temporada

DIVENDRES

5
Arròs amb api, porro i pastanaga

Croquetes d'espinaç amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

12
Amanida d'arròs

Truita carbassó al forn amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

19 **FI DE CURS**
Arròs blanc amb oli d'oliva

Cassola de pollastre amb verdures
Gel de gel de maduixa

Bon estiu

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



JUNY

Creixent junts, curs rere curs

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

Al llarg d'aquests mesos, hem treballat perquè el menjador escolar sigui un espai acollidor i educatiu, on infants i joves puguin créixer, 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
Arròs amb verdures del temps

Calamarcets planxa amb all i julivert, amanida
logurt natural

8
Mongeta i patata bullida

Petxuga pollastre fines herbes, enciam i olives
Fruita de temporada

15
Gaspatxo amb crostons de pa

Pollastre al forn amb daus de patata
Fruita de temporada

2
Minestra de verdures

Pollastre al forn amb enciam i b.moro
Fruita de temporada

9
Vichyssoise

Truita paisana amb enciam i raves
Fruita de temporada

16
Arròs amb salsa pastanaga

Pollastre al forn amb daus de patata
Fruita de temporada

3
Amanida de llacets

Gall dindi a la planxa amb samfaina
Fruita de temporada

10
Arròs amb verdures del temps

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

17
Espaguetis amb pesto d'alfàbrega

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

4
Amanida de quinoa i alvocat

Truita de carbassó amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

11
Torrada d'escalivada

Brotxeta de gall dindi amb tomàquet amanit
logurt natural

18
Amanida russa

Rap al forn amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

5
Hummus de cigró amb crudités de pastanaga

Sardines al forn, enciam i vinagreta de llimona
Fruita de temporada

12
Pèsols i patata bullida

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

19 **FI DE CURS**
Amanida de quinoa

Ous durs amb salsa de tomàquet
logurt natural

Bon estiu

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