



JUNY

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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



Bon estiu!

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>3 Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>4 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc logurt ecològic</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn all i julivert i amanida del temps logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs int., ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips Gelats 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!

1
Amanida de llacets

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

Hamburguesa de lleties amb amanida

logurt natural

2
Arròs amb verdures del temps

Calamarcets planxa amb all i julivert, amanida

Fruita de temporada

9
Vichyssoise

Truita paisana amb enciam i raves

logurt natural

16
Arròs amb salsa pastanaga

Pollastre al forn amb daus de patata

Fruita de temporada

3
Minestra de verdures

Pollastre al forn amb enciam i b.moro

logurt natural

10
Pèsols i patata bullida

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 quinoa i alvocat

Truita de carbassó amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

11
Torrada d'escalivada

Brotxeta de gall dindi amb tomàquet amanit

Fruita de temporada

18
Gaspatxo amb crostons de pa

Ous durs amb salsa de tomàquet

Fruita de temporada

5
Hummus de cigró amb crudités de pastanaga

Sardines al forn, enciam i vinagreta de llimona

12
Amanida d'arròs

Lluç al forn amb salsa verda, enciam i remolatxa

Fruita de temporada

19
Amanida russa

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

Creixent junts, curs rere curs

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

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

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

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

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

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



Bon estiu!

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>3 Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>4 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc logurt ecològic</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn all i julivert i amanida del temps logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi al forn amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs int., ceba i cibulet</p> <p>Pollastre amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips Gelats 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

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 (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>3 Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>4 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc logurt ecològic</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn all i julivert i amanida del temps logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs int., ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips Gelats 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

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>Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>3 Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>4 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc logurt sense lactosa</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps logurt sense lactosa</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs int., ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Pollastre al forn amb mongetes seques Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips Gelats 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

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

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

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

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

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

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



Bon estiu!

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>3 Amanida de pasta (s/g)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>4 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Fruita de temporada</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form.)</p> <p>Lluç al forn all i julivert i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet 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 Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo (s/g)</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma 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 Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de pasta (s/g)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips Gelats 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

<p>1 Crema de pastanaga</p> <p>Llenguadina andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>2 Amanida de cigrons (tom. s/pell)</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>3 Amanida d'espivals (tom. s/pell) (s/vinagreta)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>4 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn 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 permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>11 Empedrat de mongetes (tom. s/pell) (s/vinagreta)</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs int., ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>16 Amanida de l'hort (tom. s/pell) (s/vinagreta)</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>17 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>18 Amanida de llacets (tom. s/pell)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita permesa sense pell (NO préssec)</p>	<p>19 Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>logurt natural</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, 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 alhora 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, 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 Triturat de pastanaga, patata i Llenguadina Fruita triturada</p>	<p>2 Triturat de cigrons, verdures i Pollastre Fruita triturada</p>	<p>3 Triturat de pasta, verdures i Mongetes seques Fruita triturada</p>	<p>4 Triturat d'arròs, verdures i Vedella logurt ecològic</p>	<p>5 Triturat d'arròs, verdures i Ou Fruita triturada</p>
<p>8 Triturat de pasta, verdures i Lluç logurt ecològic</p>	<p>9 Triturat de patata, verdures i Llenties Fruita triturada</p>	<p>10 Triturat d'arròs, verdures i Ou Fruita triturada</p>	<p>11 Triturat de mongeta blanca, verdures i Pollastre Fruita triturada</p>	<p>12 Triturat de patata, verdures i Vedella Fruita triturada</p>
<p>15 Triturat de llenties, verdures i Ou Fruita triturada</p>	<p>16 Triturat de patata, mongeta blanca, verdures i Peix carboner Fruita triturada</p>	<p>17 Triturat de patata, verdures i Vedella Fruita triturada</p>	<p>18 Triturat de pasta, verdures i Cigrons Fruita triturada</p>	<p>19 Triturat d'arròs, verdures i Pollastre Gelats 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

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>Lluç al forn amb patata al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures i llegum</p> <p>logurt ecològic</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 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>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Llenguadina al forn amb enciams variats</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb 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 pastanaga</p> <p>Mandonguilles vegetals 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 Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.</p> <p>Llenguadina arrebossada 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.

1
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps
Fruita de temporada

8
Macarrons (s/g) a la napolitana

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

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

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

2
Amanida de cigrons

Pollastre al forn amb patata al caliu
Fruita de temporada

9
Verdura de temporada amb oli de porros

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

16
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna (s/al·lèrg.)
Fruita de temporada

3
Amanida de pasta (s/g)

Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita de temporada

10
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada

17
Crema de pastanaga

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps
Fruita de temporada

4
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc
logurt ecològic

11
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

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

18
Amanida de pasta (s/g)

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

5
Arròs integral italiana

Truita de porro i ceba amb amanida del temps
Fruita de temporada

12
Salmorejo (s/g)

Llom al forn amb salsa de poma
Fruita de temporada

19
Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), 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.

1
Crema de pastanaga

Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida del temps
Fruita de temporada

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

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

15
Saltat de llenties amb arròs int., ceba i cibulet

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

2
Amanida de cigrons

Pollastre al forn amb patata al caliu
Fruita de temporada

9
Verdura de temporada amb oli de porros

Llenties estofades amb arròs integral
Fruita de temporada

16
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma

Peix carboner a la llauna
Fruita de temporada

3
Amanida d'espivals

Saltat de mongetes seques amb verdures
Fruita de temporada

10
Arròs integral tres delícies de verdures

Ous durs amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada

17
Crema de pastanaga

Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps
Fruita de temporada

4
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert

Arròs a la cassola amb magre de porc
logurt sense lactosa

11
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Pollastre al curri amb daus de poma i amanida del temps
Fruita de temporada

18
Amanida de llacets

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

5
Arròs integral italiana

Trita de carbassó amb amanida del temps
Fruita de temporada

12
Salmorejo

Llom al forn amb salsa de poma
Fruita de temporada

19
Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.

Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), 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

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 Fruita de temporada</p>	<p>2 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>3 Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>4 Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre d'au logurt ecològic</p>	<p>5 Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
<p>8 Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn all i julivert i amanida del temps logurt ecològic</p>	<p>9 Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p>10 Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina Fruita de temporada</p>	<p>11 Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>12 Salmorejo</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p>15 Saltat de llenties amb arròs int., ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p>16 Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles vedella amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p>18 Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs int. carbassó, albergínia, pastga i oli d'alfab.</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips Gelats 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.