



**JUNY**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES				
<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>					
					<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo/INF: Crema de carbassó</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>

**Creixent junts, curs rere curs**

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

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

**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><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Bacallà andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> 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><b>4</b> Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> 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><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips</p> <p>Gelat de gel</p>

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzen 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><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc Iogurt ecològic</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó (ou b.cuit) amb amanida Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps Iogurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., 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	
<p><b>Creixent junts, curs rere curs</b></p> <p>Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.</p> <p>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. <b>Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent <b>F.Roca celebrarà 60 anys</b> 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.</p> <p><b>Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.</b></p>	<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Bacallà andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> 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><b>4</b> Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p><b>15</b> Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb s.tom., i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de pasta (s/o)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.) amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>	
	<p><b>Bon estiu</b></p>					
	<p>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</p>					





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

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb s.tom., i enciam  
Fruita de temporada

**DIMARTS**

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Bacallà andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida  
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  
Fruita de temporada

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de tomàquet  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**4**  
Amanida d'espivals  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de pasta (s/o)  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**DIVENDRES**

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo (s/al·lèrg.)  
  
Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma  
Fruita de temporada

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

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS                      DIMARTS                      DIMECRES                      DIJOUS                      DIVENDRES**

<p><b>Creixent junts, curs rere curs</b></p> <p>Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.</p> <p>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. <b>Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent <b>F.Roca celebrarà 60 anys</b> 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.</p> <p><b>Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.</b></p>	<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt de soja</p> <p><b>15</b> 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><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Bacallà andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt de soja</p> <p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><b>11</b> 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><b>18</b> Amanida de llacets (s/form.)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> 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 prioritzen 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**

**1**  
Crema de carbassó (s/ceba)  
  
Pollastre al forn (s/all ni ceba) amb enciam i tomàquet  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**8**  
Macarrons (p.ref) amb salsa de tom., natural  
  
Lluç al forn amb enciam i cogombre (s/all i julivert)  
logurt ecològic

**15**  
Arròs blanc amb oli i orenga  
  
Remenat d'ou amb salsa de tom., natural i enciam  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**DIMARTS**

**2**  
Amanida de patata (patata, tom., olives i orenga)  
  
Croquetes de bacallà amb enciams variats  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**9**  
Mongeta i patata bullida  
  
Gall dindi al forn amb arròs blanc  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**16**  
Mongeta i patata bullida  
  
Peix carboner al forn amb enciam i tomàquet  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**DIMECRES**

**3**  
Mongeta i patata bullida  
  
Llom planxa amb arròs blanc  
logurt ecològic

**10**  
Arròs blanc saltat bròquil  
  
Ous durs amb salsa de tom., natural  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**17**  
Crema de carbassó (s/ceba)  
  
Llom planxa amb xampinyons planxa  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**DIJOUS**

**4**  
Amanida de pasta (p.ref) (pasta, tom., form., i orenga)  
  
Gall dindi al forn amb enciam i tomàquet  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**11**  
Amanida de patata (patata, tom., olives i orenga)  
  
Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb enciam i raves  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**18**  
Amanida de pasta (p.ref) (pasta, tom., form., i orenga)  
  
Gall dindi al forn amb enciam i olives  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**DIVENDRES**

**5**  
Arròs blanc amb salsa de tom., natural  
  
Truita de carbassó amb enciam i olives  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**12**  
Crema de carbassó (s/ceba)  
  
Llom al forn amb enciam i tomàquet  
F. (taronja, mandarina,préssec i plàtan)

**19** **FI DE CURS**  
Arròs blanc saltat bròquil  
  
Pollastre arrebossat amb patata al caliu  
logurt ecològic

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

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

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

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

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

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

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



**Bon estiu!**

1 Crema de pastanaga  Pollastre arrebossat  Fruita de temporada	2 Macarrons amb salsa de tomàquet a part  Croquetes de bacallà  Fruita de temporada	3 Mongeta i patata bullida  Pollastre arrebossat  logurt ecològic	4 Tallarines amb oli i orenga  Llenguadina milanesa  Fruita de temporada	5 Arròs amb salsa de tomàquet a part  Pollastre arrebossat  Fruita de temporada
8 Macarrons amb salsa de tomàquet a part  Llenguadina a l'andalusa  logurt ecològic	9 Mongeta i patata bullida  Pollastre arrebossat  Fruita de temporada	10 Arròs blanc amb oli d'oliva  Llenguadina milanesa  Fruita de temporada	11 Espaguetis amb oli i orenga  Pollastre arrebossat  Fruita de temporada	12 Arròs blanc amb oli d'orenga  Llenguadina milanesa  Fruita de temporada
15 Tallarines amb oli i orenga  Pollastre arrebossat  Fruita de temporada	16 Mongeta i patata bullida  Llenguadina a l'andalusa  Fruita de temporada	17 Crema de pastanaga  Pollastre arrebossat  Fruita de temporada	18 Macarrons amb salsa de tomàquet a part  Llenguadina milanesa  Fruita de temporada	19 <b>FI DE CURS</b> Arròs blanc amb oli d'oliva  Pollastre arrebossat amb xips  Gelats de gel

**Bon estiu**

En els nostres menús prioritzen 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**

**1**  
Crema de pastanaga  
  
Hamburg. de vedella (halal) amb amanida  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
Pollastre (halal) al forn amb all i julivert i amanida  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**DIMARTS**

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Pollastre (halal) al forn amb patata al caliu  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
Lleties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma  
Pollastre (halal) amb mongetes seques  
Fruita de temporada

**DIMECRES**

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
Arròs a la cassola amb magre de pollastre (halal)  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
Ous durs a la barcelonina  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
Mandong. de vedella (halal) amb samfaina i amanida  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**4**  
Amanida d'espivals  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  
Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**DIVENDRES**

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Truita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo  
Bacallà al forn amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,  
Pollastre (halal) arrebossat amb 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**

**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**

**1**  
Crema de pastanaga  
  
Llenguadina andalusa amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**DIMARTS**

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Pollastre (halal) 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

**DIMECRES**

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
  
Arròs a la cassola amb magre de pollastre (halal)  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Ous durs a la barcelonina  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandong. de vedella (halal) amb samfaina i amanida  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**4**  
Amanida d'espivals  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  
  
Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**DIVENDRES**

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Truita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo  
  
Bacallà al forn amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,  
Pollastre (halal) arrebossat amb 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**

**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  
  
Hamburguesa vegetal amb amanida  
  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
  
Hamburg. vegetal amb all i julivert i amanida  
  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
  
Fruita de temporada

**DIMARTS**

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Croquetes d'espinaacs amb amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
  
Lleties estofades amb arròs integral  
  
Fruita de temporada

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
  
Fruita de temporada

**DIMECRES**

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
  
Arròs a la cassola amb llegum  
  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Ous durs a la barcelonina  
  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida  
  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**4**  
Amanida d'espivals  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
  
Fruita de temporada

**11**  
Crema de pastanaga  
  
Estofat de mongetes seques  
  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
  
Fruita de temporada

**DIVENDRES**

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Truita de carbassó amb amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo  
  
Truita de patata i ceba amb amanida  
  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,  
  
Falafels amb s.iogurt i amanida del temps  
  
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**

**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><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre d'au logurt ecològic</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma i amanida del temps Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo</p> <p>Bacallà al forn amb salsa de poma Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandong. vegetals amb samfaina i amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf., 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**

**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  
  
Hamburguesa vegetal amb amanida  
  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
  
Fruita de temporada

**DIMARTS**

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Croquetes de bacallà amb amanida del temps  
  
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 llegum  
  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Ous durs a la barcelonina  
  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida  
  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**4**  
Amanida d'espivals  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
  
Fruita de temporada

**11**  
Crema de pastanaga  
  
Estofat de mongetes seques  
  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
  
Fruita de temporada

**DIVENDRES**

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Truita de carbassó amb amanida del temps  
  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo  
  
Truita de patata i ceba amb amanida  
  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,  
  
Falafels amb s.iogurt i amanida del temps  
  
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, conivure, descobrir nous sabors, adquirir hàbits saludables i sentir-se escoltats i acompanyats. **Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.**

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

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

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

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



**Bon estiu!**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Bacallà andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>4</b> Amanida de pasta (s/g) i (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons (s/g) la napolitana (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> 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><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> 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><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de pasta (s/g) i (s/form.)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg, pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips</p> <p>Gelat de gel</p>

**Bon estiu**

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><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Bacallà andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> 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><b>4</b> Amanida de pasta (s/g)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons (s/g) la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> 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><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> 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><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de pasta (s/g)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), xips</p> <p>Gelat de gel</p>

**Bon estiu**

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  
  
Hamburguesa vegetal amb amanida  
  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
  
logurt sense lactosa

**15**  
Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet  
  
Llenties estofades amb verdures  
  
Fruita de temporada

**DIMARTS**

**2**  
Amanida d'arròs  
  
Bacallà planxa amb amanida  
  
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 al forn amb mongetes seques  
  
Fruita de temporada

**DIMECRES**

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
  
Arròs a la cassola amb llegum  
  
logurt sense lactosa

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Truita f.cigró (carbassó-pat) i amanida  
  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida  
  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**4**  
Amanida d'espivals  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
  
Fruita de temporada

**11**  
Crema de pastanaga  
  
Estofat de mongetes seques  
  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
  
Fruita de temporada

**DIVENDRES**

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Truita f.cigró (carbassó-pat) i amanida  
  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo  
  
Truita f.cigró (pat-.i ceba) i amanida  
  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,  
  
Falafels al forn amb salsa de tomàquet i amanida  
  
logurt sense lactosa

**Bon estiu**

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



**JUNY**

**DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES**

**Creixent junts, curs rere curs**

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

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

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

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

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

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



**Bon estiu!**

<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Bacallà andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals (s/form.)</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> 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><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> 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><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets (s/form.)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b></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**

**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><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de patata</p> <p>Bacallà andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>4</b> Amanida de pasta (p.arròs)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>8</b> 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><b>9</b> 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><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> Amanida de patata</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>15</b> 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><b>16</b> 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><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom al forn (s/al·lèrg.) amb samfaina i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de pasta (p.arròs)</p> <p>Gall dindi al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat (s/al·lèrg.), 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



**JUNY**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Creixent junts, curs rere curs</b></p> <p>Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.</p> <p>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. <b>Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent <b>F.Roca celebrarà 60 anys</b> 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.</p> <p><b>Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.</b></p>	<p><b>1</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons</p> <p>Bacallà andalusa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Verdura tricolor amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana</p> <p>Truita de carbassó amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p><b>9</b> Verdura de temporada amb oli de porros</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b> 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><b>12</b> Salmorejo (s/al·lèrg.)</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>15</b> 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><b>16</b> Amanida de l'hort amb vinagreta de poma</p> <p>Peix carboner a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Mandonguilles mixtes amb samfaina i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets</p> <p>Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b></p> <p>Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips</p> <p>Gelat de gel</p>
<h1>Bon estiu</h1>					

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



**Bon estiu!**



**JUNY**

**Creixent junts, curs rere curs**

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

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

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

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

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

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



**Bon estiu!**

**DILLUNS**

**1**  
Crema de pastanaga  
  
Pollastre al forn amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
  
Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps  
logurt ecològic

**15**  
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet  
  
Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam  
Fruita de temporada

**DIMARTS**

**2**  
Amanida de cigrons  
  
Croquetes de bacallà amb amanida del temps  
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 d'au  
logurt ecològic

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
  
Ous durs a la barcelonina  
Fruita de temporada

**17**  
Crema de verdures de temporada  
  
Mandong. de vedella amb samfaina i amanida  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**4**  
Amanida d'espivals  
  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot  
  
Pollastre al curri amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**18**  
Amanida de llacets  
  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada

**DIVENDRES**

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Truita de carbassó amb amanida del temps  
Fruita de temporada

**12**  
Salmorejo  
  
Bacallà al forn amb salsa de poma  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,  
Pollastre arrebossat amb xips  
Gelats de gel

**Bon estiu**

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  
  
Hamburguesa vegetal amb amanida  
Fruita de temporada (no kiwi)

**8**  
Macarrons integrals a la napolitana  
Hamburg. vegetal amb all i julivert i amanida  
logurt de soja

**15**  
Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet  
Llenties estofades amb verdures  
Fruita de temporada (no kiwi)

**DIMARTS**

**2**  
Amanida d'arròs  
  
Falafels (s/salsa de iogurt) i amanida  
Fruita de temporada (no kiwi)

**9**  
Verdura de temporada amb oli de porros  
Llenties estofades amb arròs integral  
Fruita de temporada (no kiwi)

**16**  
Amanida de l'hort amb vinagreta de poma  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada (no kiwi)

**DIMECRES**

**3**  
Verdura tricolor amb oli d'all i julivert  
Arròs a la cassola amb llegum  
logurt de soja

**10**  
Arròs integral tres delícies de verdures  
Truitada f.cigró (carbassó-pat) i amanida  
Fruita de temporada (no kiwi)

**17**  
Crema de verdures de temporada  
Mandonguilles vegetals amb samfaina i amanida  
Fruita de temporada (no kiwi)

**DIJOUS**

**4**  
Amanida d'espirlals (s/form..)  
Saltat de mongetes seques amb verdures  
Fruita de temporada (no kiwi)

**11**  
Crema de pastanaga  
Estofat de mongetes seques  
Fruita de temporada (no kiwi)

**18**  
Amanida de llacets (s/form..)  
Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada  
Fruita de temporada (no kiwi)

**DIVENDRES**

**5**  
Arròs integral italiana  
  
Truitada f.cigró (carbassó-pat) i amanida  
Fruita de temporada (no kiwi)

**12**  
Salmorejo  
  
Truitada f.cigró (pat-.i ceba) i amanida  
Fruita de temporada (no kiwi)

**19** **FI DE CURS**  
Arròs int. amb carbassó, albg., pastga i oli d'alf.,  
Falafels (s/salsa de iogurt) i xips  
logurt de soja

**Bon estiu**

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



**JUNY**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p><b>Creixent junts, curs rere curs</b></p> <p>Arribem al final de curs després de molts àpats compartits, converses, jocs, aprenentatges i moments viscuts a l'Espai Migdia.</p> <p>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. <b>Un Espai Migdia on puguin sentir-se i menjar com a casa.</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Aquest final de curs és també especialment significatiu perquè el curs vinent <b>F.Roca celebrarà 60 anys</b> 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.</p> <p><b>Ens acomiadem d'aquest curs amb il·lusió i amb moltes ganes de continuar compartint camí amb vosaltres el curs vinent.</b></p>	<p><b>1</b> Crema de pstga. (100g past.-0,5R i 65g pat.-1R)</p> <p>Pollastre al forn i arròs (45g arròs-1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>2</b> Amanida de cigrons (82,5 llegum - 1,5R) (s/vinag.)</p> <p>Croquetes de bacallà (2 un.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>3</b> Mongeta verda (s/patata) amb oli d'all i julivert</p> <p>Arròs (135g arròs-3R) a la cassola amb magre de porc</p> <p>logurt (1unitat-0,5R) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>4</b> Amanida d'espivals (80g pasta-2R)</p> <p>Saltat de mong. seq. (82,5 llegum - 1,5R) amb verdures</p> <p>Fruita de temporada (1R) - NO PA</p>	<p><b>5</b> Arròs integral italiana (90g arròs-2R)</p> <p>Truita de carbassó (35g pat.-1R) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	
	<p><b>8</b> Macarrons integrals a la napolitana (120g pasta-3R)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i amanida del temps</p> <p>logurt (1unitat-0,5R) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>9</b> Bròquil i pat., (65g pat.-1R) amb oli de porros</p> <p>Llenties (100g lleg.-2R) estof.</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p><b>10</b> Arròs integral tres delícies de verdures (135g arròs-3R)</p> <p>Ous durs a la barcelonina</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p><b>11</b> Empedrat de mongetes (110 llegum - 2R) (s/vinagr.,)</p> <p>Pollastre al curri, amanida i pat., caliu (35g - 1R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p><b>12</b> Crema de carbassó (65g pat.-1R)</p> <p>Llom al forn amb amanida i arròs (67,5g arròs-1,5R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)</p>	
	<p><b>15</b> Saltat de llenties (100g lleg.-2R) i arròs (45g-1R)</p> <p>Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (10gr-0,5R)</p>	<p><b>16</b> Mongeta i pat., (65g pat.-1R)</p> <p>Peix carboner a la llauana (82,5g mog.-1,5R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (20gr-1R)</p>	<p><b>17</b> Crema de carbassó (65g pat.-1R)</p> <p>Mandong. amb samfaina, pat., caliu (35g - 1R) i enciam</p> <p>Fruita de temporada (1R) - PA (30gr-1,5R)</p>	<p><b>18</b> Amanida de llacets (80g pasta-2R)</p> <p>Cigrons sortits de l'olla (82,5 llegum - 1,5R)</p> <p>Fruita de temporada (1R) - NO PA</p>	<p><b>19</b> <b>FI DE CURS</b> Arròs carbassó, albg., pastga i oli d'alf., (90g arròs-2R)</p> <p>Pollastre arrebossat amb xips (20g xips-1R)</p> <p>logurt (1unitat-0,5R) - PA (20g-1R)</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. Es considera 1 ració HC sense pell: 200g de síndria i meló; 100g de poma, préssec, taronja, pinya, kiwi, nectarina, pera, i prunes; 50g de raïm i plàtan. Totes les racions d'HC són en cuït. També oferim pa integral



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**