



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna Fruita de temporada	
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espinacs a la catalana Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Crema de verdures amb mill Falafels amb samfaina Fruita de temporada	10 Rodanxes de patata, ceba i coliflor al forn Calamars a la marinera Fruita de temporada	11 Festa
	14 Sopa de galets Hamburguesa de llegum amb amanida del temps Fruita de temporada	15 Verdura de temporada amb oli de romaní Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Amanida de tomàquets, cogombres i olives Fesols guisats amb bolets Fruita de temporada	17 Amanida d'arròs integral Pit de gall dindi al curri amb daus de carbassó Fruita de temporada	18 Mongeta tendra i patata Remenat d'ou amb bolets i cibulet i amanida del temps Fruita de temporada
	21 Arròs integral amb porro i fonoll Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	Wok de pasta amb verdures Peix blau al forn i amanida del temps Fruita de temporada	23 Crema de porro i poma Llenties amb arròs integral, curri i romaní Fruita de temporada	24 Mongeta, carbassó i patata bullida Pollastre a la llimona amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Carbassa, coliflor i bròquil gratinats Hamburguesa casolana de cigrons i carbassó Fruita de temporada
	28 Mongeta tendra amb patata Mongetes seques amb picada d'all i julivert Fruita de temporada	29 Cuscús amb verdures de temporada Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	30 Sopa d'arròs Calamars a la romana amb amanida del temps Fruita de temporada		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis (p.arròs) amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) enciam i olives Fruita de temporada	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Llom a la planxa amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet (s/llegum) Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	17 Crema de carbassó Bacallà al forn amb enciam i olives negres Fruita de temporada	18 Amanida de pasta d'arròs Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa Plàtan	23 Crema de carbassa Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), amanida i vinagreta de pera Fruita de temporada	25 Pasta d'arròs amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis (p.arròs) la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de lleties (s/g) amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre amb verdures (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa de carn d'au Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. La varietat de verdures dels nostres menús està determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Les fruites que ofereixem aquest mes són: plàtan, pera, cèl·lula, meló i pastanaga.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Daus de patata amb salsa de tomàquet Llenguadina a la planxa amb enciam i olives negres Fruita de temporada	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'hortalisses de temporada Trita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Llom a la planxa amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Daus de patata amb verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Verdura tricolor Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	17 Crema de carbassó Bacallà al forn amb enciam i olives negres Fruita de temporada	18 Amanida d'hortalisses de temporada Trita de patata i ceba amb enciam i cogombre Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa Plàtan	23 Crema de carbassa Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Daus de patata amb salsa de tomàquet Llenguadina a la planxa, amanida i vinagreta de pera Fruita de temporada	25 Daus de patata amb verdures Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Daus de patata amb salsa de tomàquet Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida d'hortalisses de temporada Cassola de pollastre amb verdures (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Gall dindi a la planxa amb patata al forn Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) enciam i olives Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt de soja	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Lleties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), amanida i vinagreta de pera logurt de soja	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) enciam i olives Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), amanida i vinag. logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre Thai (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata (ou ben cuit), enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat (ou ben cuit) amb s.tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna Fruita de temporada	
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó (ou ben cuit), enciam i tom. Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) enciam i olives Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Gall dindi a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Gall dindi a la planxa amb enciams variats logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Amanida de pasta (s/ou) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Lleties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades (s/al·lèrg.) Gall dindi a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), amanida i vinag. logurt ecològic	25 Cuscús (s/ou) amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) enciam i olives Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de mongetes seques amb arròs, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt de soja	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Amanida de pasta (s/g) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Estofat de mongetes seques Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades (s/g) Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), amanida i vinag. logurt de soja	25 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis (s/g) la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de cigrons amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre amb verdures (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn d'au Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis (p.arròs) amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) enciam i olives Fruita de temporada	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Trita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Llom a la planxa amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de mongetes seques amb arròs, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam Fruita de temporada	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Amanida de pasta d'arròs Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Estofat de mongetes seques Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades (s/g-soja) Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), amanida i vinag. Fruita de temporada	25 Pasta d'arròs amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis (p.arròs) a la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de cigrons amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre amb verdures (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa de carn d'au Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Crema de carbassó Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Crema de verdures Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Amanida de llacets Cigrans sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Crema de bledes, patata i pastanaga Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Crema de verdures Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb s.tomàquet (separar salsa) Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata...(separar verd.) Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral (separar verd.) Trita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata (separar verd.) Mandonguilles amb samfaina (separar salsa) enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures (verd. triturades) Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs, ceba i cibulet Remenat d'ou amb s.tom (separar salsa) i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Amanida de llacets (separar verd.) Cigrons sortits de l'olla (verd. triturades) Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega (separar verd.) Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata (separar verd.) Llenties estofades amb arròs integral (verd. triturades) Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Trita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet (separar salsa) Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures (verd. triturades) Estofat de porc (verd. triturades) Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana (separar salsa) Lluç al forn sobre llit de carbassó, enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet (separar verd.) Cassola de pollastre Thai (verd. triturades) Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons amb bolonyesa vegetal (separar salsa) Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre (halal) amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles de vedella (halal) amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre (halal) al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre (halal) rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de vedella (halal) Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre (halal) Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Falafels amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Hamburguesa vegetal amb s.de tom., enciam i remol. Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de farina de cigró amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles vegetals amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Amanida de mongetes seques Arròs integral tres delícies de verdures Fruita de temporada	16 Amanida d'arròs Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet logurt ecològic	17 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	18 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Falafels amb salsa de iogurt amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Lleties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Saltat de seità amb verdures, enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Hamburguesa vegetal amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Truita de farina de cigró amb enciam i olives negres Fruita de temporada	29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfàbrega Daus de tofu marinats amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes d'espínacs amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Hamburguesa vegetal amb s.de tom., enciam i remol. Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles vegetals amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Amanida de mongetes seques Arròs integral tres delícies de verdures Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Falafels amb salsa de iogurt amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Hamburguesa vegetal amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	
	28 Espaguetis integrals la napolitana Truita de farina de cigró amb enciam i olives negres Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Falafels amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Hamburguesa vegetal amb s.de tom., enciam i remol. Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Trita de farina de cigró amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles vegetals amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Amanida de mongetes seques Arròs integral tres delícies de verdures Fruita de temporada	16 Amanida d'arròs Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Fruita de temporada	17 Crema de carbassó Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	18 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfabrega Falafels amb salsa de tomàquet, enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Lleties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Saltat de seità amb verdures, enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Hamburguesa vegetal amb amanida i vinagreta de pera Fruita de temporada	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Trita de farina de cigró amb enciam i olives negres Fruita de temporada	29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfabrega Daus de tofu marinats amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Hamburguesa vegetal amb s.de tom.t, enciam i remol. Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles vegetals amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Falafels amb salsa de iogurt amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de mongetes seques Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) enciam i olives Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de mongetes seques amb arròs, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt sense lactosa	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	18 Amanida de pasta (s/g) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Estofat de mongetes seques Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades (s/g) Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), amanida i vinag. logurt sense lactosa	25 Pasta (s/g) amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis (s/g) la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de cigrons amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre amb verdures (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn d'au Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) enciam i olives Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de mongetes seques amb arròs integral Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Estofat de mongetes seques Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades (s/g) Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), amanida i vinag. logurt ecològic	
	28 Espaguetis (s/g) la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de cigrons amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre amb verdures (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn d'au Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) enciam i olives Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remol. Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt natural sense lactosa	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), amanida i vinag. logurt natural sense lactosa	
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis (p.arròs) amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) amb enciam i olives logurt ecològic	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Llom a la planxa amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet (s/llegum) Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà al forn amb enciam i olives negres Fruita de temporada	18 Amanida de pasta d'arròs Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa Plàtan	23 Crema de carbassa Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.), amanida i vinag. logurt ecològic	25 Pasta d'arròs amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis (p.arròs) la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida d'arròs amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre amb verdures (s/al·lèrg.). Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons (p.arròs) amb bolonyesa de carn d'au Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Bacallà al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles de vedella amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	16 Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfabrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Lleties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de vedella Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres Fruita de temporada	29 Amanida de lleties amb tomàquet i alfabrega Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb oli i orenga Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs integral (s/tom.) Trita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb xampinyons (s/tom.), enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures (s/tom.) Pollastre al forn amb enciam (s/tom.) Fruita de temporada	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou (s/tom.), amb enciams logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna Fruita de temporada	18 Amanida de llacets (s/tom.) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot (s/tom.) Llenties estofades amb arròs integral (s/tom.) Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Trita de carbassó i ceba amb enciam (s/tom.) Fruita de temporada	24 Arròs integral amb oli d'alfàbrega Llenguadina l'andalusa amb amanida i vinagreta de pera logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus (s/tom.) Llom a la planxa amb patata al forn Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals amb oli i orenga Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb oli d'oliva i alf. (s/tom.) Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb oli d'oliva i carn d'au (s/tom.) Plàtan		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Fruïtes del mes: plàtan, poma, pera, síndria, meló i nectarina.