



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	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 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 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 integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina 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 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'alfabrega 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'andalusa (s/al·lèrg.), amanida i vinag. 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 llenties 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 salsa de tomàquet Gall dindi a la planxa 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 natural sense lactosa	17 Crema de carbassó Gall dindi a la planxa amb enciam i olives negres 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 amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall dindi a la planxa amb amanida i vinagreta de pera logurt natural sense lactosa	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
	28 Espaguetis integrals la napolitana Gall dindi a la planxa 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 salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalus (s/al·lèrg.) enciam i olives logurt ecològic	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre al forn amb enciam (s/vinagreta) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	10 Amanida d'arròs integral (tom.s/pell) Trita de patata, enciam i cogombre (s/pell) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	11 Festa
	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Mandonguilles mixtes amb samfaina, enciam i oli Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet (s/pell) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	16 Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet Remenat d'ou amb s.tomàquet i enciam (s/vinagreta) logurt ecològic	17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	18 Amanida de llacets (tom. s/pell) Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
	21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre (s/pell-vinagreta) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	22 Amanida de patata amb oli d'oliva (tom. s/pell) Llenties estofades amb arròs integral Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	23 Hummus de cigrons (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Trita de carbassó, enciam i tomàquet (s/pell)(s/vinagreta) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina andalus (s/al·lèrg.), enciams (s/vinagreta) logurt ecològic	25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn amb enciam i olives negres (s/vinagreta) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	29 Amanida de llenties amb tomàquet (s/pell) i alfàbrega Cassola de pollastre Thai (s/al·lèrg.) Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)	30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita tolerada sense pell (no rosàcies)		



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 s.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 vedella (halal) i 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'alfabrega 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 Fruita de temporada	29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfabrega 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 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 Trita 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	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 Trita 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	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 llenties amb tomàquet i alfàbrega Trita 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 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 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 vinagreta de pera 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 (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, 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 pasta (s/g) 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 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	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 alfabrega 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'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 natural sense lactosa	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'alfabrega 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'andalusa (s/al·lèrg.), amanida i vinag. logurt natural sense lactosa	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 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 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 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'alfabrega 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 negres Fruita de temporada	29 Amanida de llenties 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.