



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'andalus 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 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 llenties 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	
	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.) 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 vinagreta 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.  Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.	14 Mongeta, pastanaga i patata amb all i julivert Llom a la planxa amb samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada 21 Bleda, patata i pastanaga amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita de temporada 28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) enciam i olives Gelats de gel 15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada 22 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Llenties estofades amb arròs integral Plàtan 29 Amanida de llenties amb tomàquet i alfàbrega Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada	9 Carbassó, pastanaga i patata amb oli de porro Pollastre amb salsa de llimona amb enciam i remolatxa 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 23 Hummus de cigrons amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada 30 Crema de pastanaga Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Plàtan	10 Amanida d'arròs integral Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada 17 Crema de carbassó Bacallà a la llauna (s/al·lèrg.) Fruita de temporada 24 Arròs integral amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), amanida i vinag. logurt de soja	11 Festa 18 Amanida de llacets Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada Plàtan 25 Cuscús amb verdures de temporada a daus Estofat de porc Fruita de temporada
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.					



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



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		

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.

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



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	
	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	
	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 Iogurt 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 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 Iogurt ecològic	
	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 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	
	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	
	28 Espaguetis integrals la napolitana Lluç al forn sobre llit de carbassó amb enciam 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 cuïnes, 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 Salat 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	
	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 (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	
	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'andalusa (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 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 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 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	
	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

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.



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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

Trita 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

Gall dindi a la planxa amb enciam i olives negres
Fruita de temporada

18
Amanida de llacets

Cigrans 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

Trita 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 ecològic

25
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Estofat de vedella
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 alfabrega

Cassola de pollastre Thai
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 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.



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 (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 samfaina, enciam i moniato Fruita de temporada	15 Arròs integral tres delícies de verdures Pollastre al forn amb enciam (s/tom.) 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 (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 (s/tom.) Llenties estofades amb arròs integral Plàtan	23 Hummus de cigrons amb torrades Trita de carbassó i ceba amb enciam (s/tom.) 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 alfàbrega (s/tom.) Cassola de pollastre Thai 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.