



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem un curs molt especial</i> 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelats de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa amb enciam i raves Iogurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves Fruita de temporada	22 Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i cogombre Iogurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada		
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, neta, 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 Crema de carbassó, porro i patata Lluç a la planxa amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	9 Arròs saltat amb carbassó, pebrot i ceba Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida Fruita de temporada	10 Amanida de lleties Broqueta de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	11 Festa
	14 Torrada amb escalivada Llom arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	15 Albergínia farcida de verdures i gratinada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita de temporada	16 Empedrat de mongeta Pit de pollastre a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	17 Graellada de verdures i patata Llenguado a la planxa amb amanida Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Hamburguesa casolana de lleties amb enciam i raves logurt natural
	21 Verdura tricolor Pollastre al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Carbasson farcits Daus de gall dindi marinats amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	23 Gaspaxo amb crostons de pa Rap al forn amb enciam i tomàquet logurt natural	24 Tabulé Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	25 Amanida d'espirls tricolor Xipirons a l'andalusa amb enciams variats Fruita de temporada
	28 Crema de verdures de temporada Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	29 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat amb pastanaga i olives negres Fruita de temporada	30 Amanida de patata Truita de tonyina amb enciam i raves 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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'™oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb oli d'alfàbrega Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb oli d'alfàb. i carn d'au Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu (s/ou-tom.) Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies de verdures Lluç a la milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	17 Amanida de pasta (s/ou-tom.) Llom a la planxa amb enciams variats Fruita de temporada	18 Cigrons bullits amb oli d'oliva Pollastre al forn amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb oli d'oliva Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita de temporada	22 Llenties bullides amb oli d'oliva Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals amb oli d'alfàbrega Hamburguesa mixta planxa amb enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot (s/tom.) Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals al pesto Lluç planxa amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques (s/tom.) Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza de bolo. vegetal (s/tom.) amb enciam i pastanaga 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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'™oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu (s/tonyina) Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita de temporada	22 Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa mixta planxa, enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques (s/tonyina) Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga 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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita de temporada	22 Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa mixta planxa, enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga 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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'™oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita de temporada	22 Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa mixta planxa, enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga 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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb s.tomàquet i carn d'au Fruita de temporada (no kiwi)	15 Amanida d'estiu Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (no kiwi)	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa amb enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada (no kiwi)	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada (no kiwi)
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves Fruita de temporada (no kiwi)	22 Cigrons guisats Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada (no kiwi)	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada (no kiwi)
	28 Macarrons integrals al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada (no kiwi)	29 Empedrat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada (no kiwi)	30 Mongeta i patata bullida Pizza formatge, alfàbrega i olives negres, enciam i pastga. Fruita de temporada (no kiwi)		



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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'™oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb s.tomàquet i carn d'au Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa amb enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves Fruita de temporada	22 Cigrons guisats Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza formatge, alfàbrega i olives negres, enciam i pastga. 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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem un curs molt especial</i> 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	9 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de rostit amb enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies de verdures Lluç a la milanesa amb enciam i raves Iogurt natural	17 Llacets amb salsa de verdures Estofat de porc Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves Fruita de temporada	22 Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa mixta a la planxa, enciam i cogombre Iogurt natural	25 Verdura tricolor Cassola de pollastre amb verdures Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals amb oli d'alfàbrega Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Crema de mongetes seques i pastanaga Llom al forn amb pure de poma i daus de patata Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs integral 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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'™oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre (halal) al forn a la llimona, enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu Pollastre (halal) al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa amb enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de gall dindi (halal) amb verdures Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves Fruita de temporada	22 Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa pollastre (halal), enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre (halal) Thai Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Pollastre (halal) a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada		



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita tolerada sense pell	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita tolerada sense pell	15 Amanida d'estiu (tom. s/pell) (s/vinagreta) Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita tolerada sense pell	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets (tom. s/pell) Estofat de porc amb verdures Fruita tolerada sense pell	18 Amanida d'arròs (tom. s/pell) (s/vinagreta) Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita tolerada sense pell
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita tolerada sense pell	22 Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita tolerada sense pell	23 Mongeta i patata bullida Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita tolerada sense pell	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa mixta planxa, enciam i cogombre (s/pell) logurt natural	25 Amanida de patata (tom. s/pell) (s/vinagreta) Cassola de pollastre Thai Fruita tolerada sense pell
	28 Macarrons integrals al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita tolerada sense pell	29 Empedrat de mongetes seques (tom. s/pell) (s/vinagreta) Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita tolerada sense pell	30 Mongeta i patata bullida Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita tolerada sense pell		



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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, síndria, meló i nectarina.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Comencem un curs molt especial</i> 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons (s/g) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	17 Amanida de pasta (s/g) Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita de temporada	22 Cigrons guisats Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis (s/g) a la napolitana Hamburguesa mixta planxa amb enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre amb verdures Fruita de temporada
	28 Macarrons (s/g) al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza (s/g) amb bolo. vegetal, enciam i pastga. Fruita de temporada		



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'™oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet (s/form.) Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolo vegetal (s/form.) Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt sense lactosa	17 Amanida de llacets (s/form.) Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita de temporada	22 Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals a la napolitana (s/form.) Hamburguesa mixta planxa, enciam i cogombre logurt sense lactosa	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals amb oli d'alfàbrega (s/form.) Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza de bolonyesa vegetal (s/form.), enciam i pastanaga 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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis (p.arròs) amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor (prod.fresc) Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb s.tomàquet i carn d'au Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies de verdures (prod.fresc) Lluç a la milanesa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt natural	17 Amanida de pasta (p.arròs) Estofat de porc amb verdures (prod.fresc) Fruita de temporada	18 Amanida d'arròs Truita de patata (s/al·lèrg.), enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves Fruita de temporada	22 Crema de bròquil Truita de carbassó (s/al·lèrg.) enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	24 Espaguetis (p.arròs) a la napolitana Llom a la planxa amb enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre amb verdures Fruita de temporada
	28 Macarrons (p.arròs) al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza de formatge, alfàb. i olives negres, enciam i pastga. Fruita de temporada		



En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli dTMoliva 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. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, 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.			9 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i olives negres Gelat de gel	10 Verdura tricolor Pollastre al forn a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies Lluç a la milanesa amb enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves Fruita de temporada	22 Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada	24 Espaguetis integrals a la napolitana Hamburguesa pollastre a la planxa, enciam i cogombre logurt natural	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre Thai Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga 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. Cuinem de manera tradicional i natural, sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, síndria, meló i nectarina.