



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 Delícies de lluç amb enciam i olives negres Fruita de temporada	9 Crema de carbassó Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Calamars estofats 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 l'andalusa amb enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	18 Amanida de cigrons Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves logurt natural	22 Amanida de llenties Truita de patata amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Amanida de mongeta verda Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	24 Amanida de mongeta verda Cigrons guisats Fruita de temporada	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 al forn amb enciam i raves 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 qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



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 Tabulé Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida	10 Gaspaxo amb crostons de pa 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 Carbassons farcits Daus de gall dindi marinats amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	23 Coca de recapte Rap al forn amb enciam i tomàquet logurt natural	24 Festa	25 Amanida d'espirlals tricolor Calamarcets a l'andalusa amb enciams variats Fruita de temporada
	28 Crema de verdures de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga i olives negres Fruita de temporada	29 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet 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 qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.



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 Delícies de lluç (s/al·lèrg.), enciam i olives negres Fruita de temporada	9 Crema de carbassó Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Calamars estofats 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 l'andalusa (s/al·lèrg.) amb enciam i raves logurt de SOJA	17 Amanida de pasta (s/g) (s/form.) Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	18 Amanida de cigrons Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa (s/al·lèrg.), enciam i raves logurt de SOJA	22 Amanida de cigrons Truita de patata amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Amanida de mongeta verda Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	24 Amanida de mongeta verda Cigrons guisats Fruita de temporada	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Cassola de pollastre amb verdures Fruita de temporada
	28 Macarrons (s/g) amb oli d'alfàbrega Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Botifarra al forn amb enciam i raves Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Pizza (s/g) bolo.veg.(s/form.), enciam i pastanaga Fruita de temporada		

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



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 amb enciam i olives negres Fruita de temporada	9 Crema de carbassó Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Mongeta i patata bullida Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	15 Bròquil i patata bullida Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies de verdures Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves logurt 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 logurt natural	22 Llenties estofades Truita de patata amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Mongeta i patata bullida Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	24 Amanida de mongeta verda Cigrons guisats Fruita de temporada	25 Verdura tricolor Cassola de pollastre amb verdures Fruita de temporada
	28 Macarrons integrals amb oli d'alfàbrega Remenat d'ou amb s.tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Crema de mongetes seques i pastanaga Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Cigrons guisats Fruita de temporada		

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



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 Delícies de lluç amb enciam i olives negres Fruita de temporada	9 Crema de carbassó Pollastre a la llimona amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Calamars estofats 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 l'andalusa amb enciam i raves logurt natural	17 Amanida de llacets Estofat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	18 Amanida de cigrons Truita de patata amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i raves logurt natural	22 Amanida de llenties Truita de patata amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Amanida de mongeta verda Mandonguilles vedella a la jardinera Fruita de temporada	24 Amanida de mongeta verda Cigrons guisats Fruita de temporada	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 Hamburguesa vedella planxa amb enciam i raves 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 qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.