

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>logurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
	<h1>Vacances</h1>				
	18	<p>19 Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	25	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p>

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Minestra de verdures al vapor</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Bledes amb patata i ceba</p> <p>Truita de mongeta seca amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Faves amb oli d'oliva</p> <p>Llom a la planxa amb pastanaga i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Amanida d'arròs integral</p> <p>Bunyols de bacallà amb tomàquet al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Coliflor, carbassa i moniato al vapor</p> <p>Sardines al forn amb enciam i sèsam</p> <p>logurt natural</p>	<p>8 Pasta integral amb porro i alfàbrega</p> <p>Hamburguesa de bròquil i formatge, i daus de remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
<p>18</p>	<p>19 Arròs integral amb pèsols</p> <p>Truita a la francesa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Crema de lleties</p> <p>Llobarro al forn amb enciam i ceba tendra</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Sopa de fideus</p> <p>Gall dindi a la planxa amb salsa de verdures i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Amanida de l'hort</p> <p>Cigrons amb espinacs, all i julivert</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>25 Amanida d'hortalisses de temporada</p> <p>Llenguadina al forn sobre llit de patata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Sopa minestrone amb arròs</p> <p>Bistec de vedella amb salsa a la jardinera i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Hummus amb torrades integrals</p> <p>Truita d'espàrrecs i enciam de tres colors</p> <p>logurt natural</p>	<p>28 Crema de verdures amb crostons</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p>	

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La salut es crea en el context de la vida quotidiana</p> <p>Pensem fermament que la salut de les persones es crea en el context de la vida quotidiana.</p> <p>Quan el Francesc Roca, allà per l'octubre de 1966, va començar a dissenyar els menús per a infants i joves de les escoles i per als equips de mestres i personal de gestió que es quedaven a dinar, es va centrar en el que pensava que més els podia agradar.</p> <p>Hem continuat amb aquesta tradició incorporant tot el coneixement que la ciència ha aportat en l'àmbit alimentari, de salut i de sostenibilitat al llarg de les últimes dècades així com els canvis i novetats que publica, cíclicament, l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Enguany la Guia passa a ser ja una Guia per a famílies i escoles.</p> <p>El menú que presentem parteix del menú per a infants i joves i es completa amb una opció d'amanida d'entrant, una alternativa de primer que acostuma a ser verdura, un segon de planxa i unes postres consistents en fruita variada i iogurt.</p>	<p><u>Sostenibilitat</u></p> <p>Aquesta programació es pot veure alterada per evitar malbarataments</p> <p><u>Pa blanc i pa integral</u></p>	<p><u>Guarnicions</u></p> <p>Amanida variada i una altra guarnició</p>	<p><u>Fruita variada i iogurt</u></p>		<p>1</p> <p>Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4</p> <p>Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>iogurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
	<h1>Vacances</h1>				
18	19	20	21	22	
	<p>Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>iogurt d'ovella</p>	<p>Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	
25	26	27	28	29	
<p>Cuscús amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>iogurt ecològic</p>	<p>Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h1>Festa</h1>	
<p>Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra, per cuinar, fregir i amanir i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. Sempre podeu demanar pit de gall dindi, filet de lluç o bistec de vedella a la planxa.</p>					

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'allis tendres (ou ben cuit) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>logurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
	18	<p>19 Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana (ou ben cuit) amb amanida del temps</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	25	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur (ou ben cuit)</p> <p>Fruita de temporada</p>	29

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana (s/formatge)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres (s/beixamel) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
<p>18</p> <p>Macarrons amb oli i alfàbrega (s/form.)</p> <p>Falafels amb pastanaga ratllada i sèsam (s/iogurt)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>	<p>20 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p>	
<p>25 Cuscús amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>logurt natural (SOJASUN)</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa de romesco suau (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p>	

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta (s/al·lèrg.)</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres (s/beixamel) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i (s/pipes)</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
<p>18</p> <p>Macarrons oli i alfàbrega (s/fruits secs)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada (s/sèsam)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Macarrons oli i alfàbrega (s/fruits secs)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada (s/sèsam)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Iogurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>25 Cuscús (s/al·lèrg.) amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb oli, orenga i formatge (s/fruits secs)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita i vinagreta de taronja (s/pipes)</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p>	

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana (s/formatge)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'allis tendres (s/beixamel) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>logurt sense lactosa</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
<p>18</p> <p>Macarrons amb oli i alfàbrega (s/form.)</p> <p>Falafels amb pastanaga ratllada i sèsam (s/iogurt)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>20 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p>	
<p>25 Cuscús amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa de romesco suau (s/form.)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p>	

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis (s/g) amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles (s/g) a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel (s/g)</p> <p>Espirals (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres (s/g) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M andalusa (s/g) pastanaga, col i pipes (s/g)</p> <p>logurt ecològic sense sucre</p>
	11	12	13	14	15
	<h1>Vacances</h1>				
	18	19	20	21	22
		<p>Macarrons (s/g) al pesto</p> <p>Falafels (s/g) amb s. iogurt, pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt d'ovella sense sucre</p>	<p>Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà (s/g) a la llauna (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de porro i nap</p> <p>Pizza (s/g) de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	25	26	27	28	29
	<p>Pasta (s/g) amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic sense sucre</p>	<p>Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Espaguetis (s/g) amb romesco suau (s/g) i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida amb fruita, pipes (s/g) i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h1>Festa</h1>

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis (s/g) amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles (s/g) a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel (s/g)</p> <p>Espirals (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Remenat d'allis tendres (s/g) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M andalusa (s/g) pastanaga, col i pipes (s/g)</p> <p>logurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
	<h1>Vacances</h1>				
	18	<p>19 Macarrons (s/g) al pesto</p> <p>Falafels (s/g) amb salsa de iogurt, pastanaga (s/sèsam)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà (s/g) a la llauna (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza (s/g) de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	25	26	27	28	29
	<p>Pasta (s/g) amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes (s/g) i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<h1>Festa</h1>

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis (s/g-soja) a la napolitana (s/formatge)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles (s/g-soja) a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel (s/g)</p> <p>Espirals (s/g-soja) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties (s/g) estofades</p> <p>Remenat d'allis tendres (s/al·lèrg.) i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa (s/g) amb pastanaga, col i pipes (s/g)</p> <p>Iogurt sense lactosa</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
<p>18</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Iogurt sense lactosa</p>	<p>19 Macarrons (s/g-soja) oli i alfàbrega (s/formatge)</p> <p>Falafels (s/g) amb pastanaga (s/sèsam-iogurt)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Iogurt sense lactosa</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà (s/g) a la llauna (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre (s/formatge)</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>25 Pasta (s/g-soja) amb salsa de verdures</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis (s/g-soja) amb romesco suau (s/g-formatge)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes (s/g) i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p>	

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Seità a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb amanida de pastanaga, col i pipes</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
	<h1>Vacances</h1>				
	<p>18</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>19 Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>Iogurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Mongetes seques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de verdures i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>25 Cuscús amb salsa de verdures</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Amanida d'hortalisses amb llegum</p> <p>Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p>

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Bacallà a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>logurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
	18	<p>19 Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de tonyina i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>25 Cuscús amb salsa de verdures</p> <p>Remenat d'ou amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	29

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Peix al forn (no lluç) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardinerera i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M (no lluç) a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>logurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
	<p>18</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19 Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>25 Cuscús amb salsa de verdures</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge</p> <p>Peix al forn (no lluç) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p style="text-align: center;"><i>Festa</i></p>

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos. Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors. El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics. Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus. Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís. <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardineria i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>logurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
	<p>18</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>19 Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>25 Cuscús amb salsa de verdures</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p style="text-align: center;"><i>Festa</i></p>

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <p>Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos.</p> <p>Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors.</p> <p>El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics.</p> <p>Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic.</p> <p>La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.</p> <p>Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís.</p> <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb oli, orenga i formatge</p> <p>Lluç al forn i amanida (s/tom.)</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles (s/tomàquet) i amanida (s/tom.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida (s/tom.) amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal (s/tom.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades (s/tom.)</p> <p>Remenat d'alls tendres i amanida (s/tom.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>Iogurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
	<h1>Vacances</h1>				
	18	<p>19 Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana i amanida (s/tom.)</p> <p>Iogurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de pollastre (s/tom.) i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>25 Cuscús amb salsa de verdures (s/tom.)</p> <p>Daus de gall dindi marinats i amanida (s/tom.)</p> <p>Iogurt ecològic</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai (s/tom.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb oli, orenga i formatge</p> <p>Lluç al forn i amanida (s/tom.)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs amb oli i alfàbrega i ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p style="text-align: center;"><i>Festa</i></p>

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.