

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone Pizza amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals al pesto Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Iogurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Amanida d'enciam, pastanaga i remolatxa Tofu marinat amb verdures de temporada Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Pit de pollastre amb salsa de mostassa i enciam Fruita de temporada	5 Cuscús integral amb alls tendres Bistec de vedella a la planxa amb pastanaga ratllada Fruita de temporada	6 Porrusalda Seitó andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	7 Faves a la menta Truita de carxofes amb enciam i olives Fruita de temporada	8 Amanida d'hortalisses de temporada Macarrons integral amb pesto d'espinacs logurt natural
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Graellada de verdures de temporada Broqueta de conill amb daus de remolatxa Fruita de temporada	19 Graellada de verdures de temporada Broqueta de conill amb daus de remolatxa Fruita de temporada	20 Coliflor i bròquil amb oli aromatitzat Truita de mongetes seques amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	21 Amanida de llenties Lluç al forn amb salsa verda logurt natural	22 Espinacs a la catalana Cigrons a l'allet amb enciams variats Fruita de temporada
	25 Sopa de verdures amb fideus Llom adobat al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	26 Fesols saltats amb bolets Truita de formatge amb amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'arròs Salmó a la planxa amb all i julivert Fruita de temporada	28 Verdures escalivades Gall dindi al forn amb saltat de pèsols Fruita de temporada	29 Festa

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs (ou ben cuit) i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone Pizza amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots (ou ben cuit) amanida del temps Iogurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals al pesto Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Iogurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana (ou ben cuit) i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Peix a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone (s/ou) Pizza (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	5 Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada (s/ou) de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals (s/ou) oli i alfàbrega (s/form.) Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres (s/ou) Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Iogurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya (s/ou) de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Gall dindi a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Peix a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone (s/ou) Pizza (s/al·lèrg.) amb bolo vegetal (s/form.) Fruita de temporada	5 Amanida d'hortalisses Llenties estofades logurt natural (SOJASUN)	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada (s/ou) de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Hamburguesa de cigrons amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb amanida del temps (s/iogurt) Fruita de temporada	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb amanida del temps (s/iogurt) Fruita de temporada	20 Espirals (s/ou) oli i alfàbrega (s/form.) Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres (s/ou) Bacallà a la planxa amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Lluç a la planxa amb curri i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	27 Crema de verdures de temporada Lasanya (s/ou) de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Amanida de l'hort amb llegum Macarrons amb salsa de remolatxa Fruita de temporada	29 Festa
12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE 	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Peix a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone (s/ou) Pizza (s/al·lèrg.) amb bolo vegetal (s/form.) Fruita de temporada	5 Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada (s/ou) de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb amanida del temps (s/iogurt) Fruita de temporada	20 Espirals (s/ou) oli i alfàbrega (s/form.) Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres (s/ou) Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	27 Crema de verdures de temporada Lasanya (s/ou) de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Gall dindi a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone Pizza (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Pollastre al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals al pesto Gall dindi andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Iogurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone Pizza (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals oli i alfàbrega (s/fs) Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Iogurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29 Festa
Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.					

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone (s/llegum) Pizza (s/al·lèrg.) amb pernil país Fruita de temporada	5 Patates estofades Truita de calçots amb amanida del temps logurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada (s/llegum) de verdures Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Gall dindi a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals (p.ref.) al pesto Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures (s/llegum) Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres (s/llegum) Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Lluç al forn amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps logurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures (s/llegum) Fruita de temporada	28 Macarrons (p.ref.) amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lergògens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)
	4 Sopa minestrone Pizza (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma (s/pell) Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	20 Espirals oli i alfàbrega (s/fs) Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Iogurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llenties Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita permesa s/pell (no préssec ni meló)	29 Festa
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: 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. 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. 12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE 					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Pollastre a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)
	4 Sopa minestrone (s/ou) Pizza (s/al·lèrg.) amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada (no préssec)	5 Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb amanida del temps logurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada (s/ou) de verdures amb llegum Fruita de temporada (no préssec)	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada (no préssec)
	11	12	13	14	15
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	20 Espirals (s/ou) oli i alfàbrega (s/form.) Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada (no préssec)	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres (s/ou) Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada (no préssec)
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada (no préssec)	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps logurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya (s/ou-al·lèrg.) de verdures i llenties Fruita de temporada (no préssec)	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Gall dindi a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada (no préssec)	29
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgogens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sa iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: 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. 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. 12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE 					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs (ou ben cuit) i amanida del temps Fruita permesa pelada (no préssec)	
	4 Sopa minestrone	5 Llenties estofades	6 Crema de carbassa i moniato	7 Arròs integral caldós amb bolets	8 Bròquil i patata bullida	
	Pizza amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita permesa pelada (no préssec)	Truita de patata i calçots (ou ben cuit) amanida del temps logurt ecològic	Fideuada de verdures amb llegum Fruita permesa pelada (no préssec)	Lluç al forn i amanida del temps Fruita permesa pelada (no préssec)	Llom al forn amb puré de poma (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	
	11	12	13	14	15	
	Vacances					
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita permesa pelada (no préssec)	20 Espirals al pesto Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita permesa pelada (no préssec)	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita permesa pelada (no préssec)	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita permesa pelada (no préssec)	
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita permesa pelada (no préssec)	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps logurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures i llenties Fruita permesa pelada (no préssec)	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana (ou ben cuit) i amanida del temps Fruita permesa pelada (no préssec)	29	
	Festa					
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.					

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs (forn) i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone Pizza amb bolonyesa vegetal (s/formatge) Fruita de temporada	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots (forn) amb amanida del temps logurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Gall dindi a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals oli i alfàbrega (s/formatge) Llenguadina a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Bacallà a la planxa amb patates al forn Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre planxa (s/pell) al curri i amanida del temps logurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana (forn) i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Pasta integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)
	4 Sopa minestrone Pizza (s/al·lèrg.) amb pernil país Fruita (no poma, no plàtan)	5 Patates estofades Truita de calçots amb amanida del temps logurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures Fruita (no poma, no plàtan)	7 Pasta integral amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Pasta integral amb salsa de carbassa Lluç al forn amb saltat de bolets Fruita (no poma, no plàtan)	19 Tallarines amb porro, api i pastanaga Gall dindi a la planxa i amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	20 Espirals al pesto Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	21 Crema de pastanaga Paella de verdures (s/llegum) Fruita (no poma, no plàtan)	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Hamburguesa mixta amb ceba i amanida Fruita (no poma, no plàtan)
	25 Pasta integral amb salsa de carbassa Lluç al forn amb saltat de bolets Fruita (no poma, no plàtan)	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures (s/llegum) Fruita (no poma, no plàtan)	28 Macarrons (p.ref.) amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	29 Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone Pizza (s/al·lèrg.) amb bolo vegetal (s/form.) Fruita de temporada	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps Iogurt sense lactosa	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb amanida del temps (s/iogurt) Fruita de temporada	20 Espirals amb oli i alfàbrega (s/formatge) Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Iogurt sense lactosa	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29 Festa
Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.					

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone (s/g) Pizza (s/al·lèrg.) amb pernil país Fruita de temporada	5 Patates estofades Truita de calçots amb amanida del temps logurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada (s/g) de verdures amb llegum (s/g-no llentia) Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels (s/g) amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals (s/g) al pesto Llenguadina andalusa (s/g) amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum (s/g-no llentia) Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres (s/g) Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons (s/g) amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps logurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya (s/g) de verdures (s/lenties) Fruita de temporada	28 Macarrons (s/g) amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els productors. - 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. 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.					1 Arròs integral aromatitzat Truita d'espínacs (s/ceba) i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
	4 Sopa de pasta refinada Pizza (s/al·lèrg.) amb pernil país Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	5 Patata bullida amb oli d'oliva Truita francesa amb amanida del temps Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	6 Crema de verdures tolerades amb patata Pollastre a la planxa amb d'hortalisses permeses Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	7 Arròs integral caldós amb bolets (s/ceba) Lluç al forn (s/all·julivert) amb d'hortalisses permeses Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Arròs integral aromatitzat Gall dindi a la planxa i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	19 Arròs integral aromatitzat Gall dindi a la planxa i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	20 Espirals (pasta refinada) amb oli i alfàbrega Llenguadina andalusa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	21 Crema de verdures tolerades amb patata Pollastre a la planxa i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres (s/llegum) Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
	25 Arròs integral amb oli i orenga Lluç al forn (s/all·julivert) amb saltat de bolets Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	26 Bledes i patata bullida Pollastre al curri i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	27 Crema de verdures tolerades amb patata Gall dindi a la planxa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	28 Macarrons (p.ref.) amb oli i alfàbrega Truita francesa i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	29 Festa
Als nostres menús prioritzen els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.					

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone Pizza amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Hamburguesa de cigrons amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals al pesto Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Truita a la francesa amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Lluç a la planxa amb curri i amanida del temps Iogurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone (s/g) Pizza (s/al·lèrg.) amb pernil país Fruita de temporada	5 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps logurt sense lactosa	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada (s/g) de verdures amb llegum (s/g) Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels (s/g) amb amanida del temps (s/iogurt) Fruita de temporada	20 Espirals (s/g) oli i alfàbrega (s/form.-fs) Llenguadina andalusa (s/g) amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres (s/g) Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons (s/g) amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps logurt sense lactosa	27 Crema de verdures de temporada Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llenties (s/g) Fruita de temporada	28 Macarrons (s/g) amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29
	Festa				
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone (s/g) Pizza (s/al·lèrg.) amb pernil país Fruita de temporada	5 Llenties (s/g) estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps logurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada (s/g) de verdures amb llegum (s/g) Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels (s/g) amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals (s/g) al pesto Llenguadina andalusa (s/g) amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres (s/g) Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons (s/g) amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps logurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya (s/g) de verdures i llenties (s/g) Fruita de temporada	28 Macarrons (s/g) amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone Pizza amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Pollastre al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Llom al forn amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals al pesto Gall dindi andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Hamburguesa mixta amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Iogurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29
					Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				
	ROCA since 1966 www.froca.cat				

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: - 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. 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.					1 Arròs integral amb salsa de remolatxa Truita d'espínacs i amanida del temps Fruita de temporada
	4 Sopa minestrone Pizza amb bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada	5 Llenties estofades Truita de patata i calçots amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Crema de carbassa i moniato Fideuada de verdures amb llegum Fruita de temporada	7 Arròs integral caldós amb bolets Lluç al forn i amanida del temps Fruita de temporada	8 Bròquil i patata bullida Hamburguesa de cigrons amb puré de poma Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	19 Arròs saltat amb porro, api i pastanaga Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Fruita de temporada	20 Espirals al pesto Llenguadina andalusa amb amanida del temps Fruita de temporada	21 Crema de pastanaga Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	22 Celebració St. Jordi Sopa de lletres Truita a la francesa amb ceba i patates fregides Fruita de temporada
	25 Arròs integral amb salsa de carbassa Hamburguesa de cigrons amb saltat de bolets Fruita de temporada	26 Bledes i patata bullida amb oli aromatitzat Pollastre al curri i amanida del temps Iogurt ecològic	27 Crema de verdures de temporada Lasanya de verdures i llenties Fruita de temporada	28 Macarrons amb salsa de remolatxa Truita paisana i amanida del temps Fruita de temporada	29 Festa
	Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat. En aquest sentit:

- Tota la pasta, menys la pasta petita de sopa, és integral. Sempre oferim la possibilitat d'escollir pa integral.
- Oferim combinacions amb menys aportació de proteïna animal.
- Les combinacions quan tenim llegum de primer plat sempre són amb peix, ou o carn blanca de segon.
- Seguim les freqüències recomanades en relació al consum de carn vermella.

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats