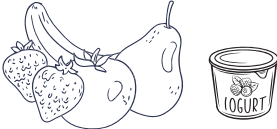


ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
Compromís amb el desenvolupament sostenible La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable. Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC. Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís: 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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres i amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes logurt ecològic	
	11	12	13	14	15	
	Vacances					
	18	19 Macarrons al pesto Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps logurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza de pollastre i formatge Fruita de temporada	
	25 Cuscús amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps logurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29	
	Festa					
	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
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 Minestra de verdures al vapor Salmó a la papillota amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	4 Bledes amb patata i ceba Truita de mongeta seca amb enciam i olives Fruita de temporada	5 Faves amb oli d'oliva Llom a la planxa amb pastanaga i raves Fruita de temporada	6 Amanida d'arròs integral Bunyols de bacallà amb tomàquet al forn Fruita de temporada	7 Coliflor, carbassa i moniato al vapor Sardines al forn amb enciam i sèsam logurt natural	8 Espaguetis amb alls tendres Hamburguesa de bròquil i formatge, i daus de remolatxa Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Arròs integral amb pèsols Truita a la francesa i amanida del temps Fruita de temporada	20 Crema de lleties Llobarro al forn amb enciam i ceba tendra Fruita de temporada	21 Sopa de fideus Gall dindi a la planxa amb salsa de verdures i enciam Fruita de temporada	22 Amanida de l'hort amb cigrons Botifarra al forn amb all i julivert Fruita de temporada
	25 Amanida d'hortalisses de temporada Llenguadina al forn sobre llit de patata Fruita de temporada	26 Sopa minestrone amb arròs Bistec de vedella amb salsa a la jardinera i amanida Fruita de temporada	27 Hummus de cigrons amb torrades Filet de pollastre arrebossat amb enciam i olives logurt natural	28 Crema de verdures amb crostons Truita d'espàrrecs i enciam de tres colors Fruita de temporada	29
					Festa

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>La salut es crea en el context de la vida quotidiana</i> Pensem fermament que la salut de les persones es crea en el context de la vida quotidiana. 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. 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. 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.	<i>Sostenibilitat</i> Aquesta programació es pot veure alterada per evitar malbarataments <i>Pa blanc i pa integral</i>	<i>Guarnicions</i>  Amanida variada i una altra guarnició	<i>Fruita variada i iogurt</i> 		1 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres i amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	18	19	20	21	22
	25	26	27	28	29
	25 Cuscús amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	<i>Festa</i>
	www.froca.cat Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/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
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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta (s/al·lèrg.) Espirals amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres (s/beixamel) i amanida Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i (s/pipes) Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	19 Macarrons oli i alfàbrega (s/fruits secs) Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada (s/sèsam) Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre i formatge Fruita de temporada
	25 Cuscús (s/al·lèrg.) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb oli, orenga i formatge (s/fruits secs) Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita i vinagreta de taronja (s/pipes) Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29 Festa
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
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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta (s/al·lèrg.) Espirals amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres (s/beixamel) i amanida Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Gall dindi a la planxa amb pastanaga, col i (s/pipes) Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Macarrons oli i alfàbrega (s/fruits secs) Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada (s/sèsam) Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Gall dindi a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre i formatge Fruita de temporada
	25 Cuscús (s/al·lèrg.) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb oli, orenga i formatge (s/fruits secs) Pollastre al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita i vinagreta de taronja (s/pipes) Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29 Festa
	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
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 Espaguetis (s/ou) a la napolitana i formatge (s/ou) Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta (s/al·lèrg.) Espirals (s/ou) amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Amanida de l'hort Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i (s/pipes) Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Pasta (s/ou) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	19 Macarrons (s/ou) oli i alfàbrega (s/fs-form.) Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga (s/sèsam) Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Gall dindi al forn amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre (s/form.) Fruita de temporada
	25 Pasta (s/ou) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis (s/ou) oli, orenga i formatge (s/fs-ou) Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita, llegum i vinagreta (s/pipes) Arròs a la cubana (s/ou dur) Fruita de temporada	29 Festa
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
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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta (s/al·lèrg.) Espirals amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres (s/beixamel), i amanida Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i (s/pipes) Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	19 Macarrons oli i alfàbrega (s/fruits secs) Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada (s/sèsam) Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza de pollastre i formatge Fruita de temporada
	25 Cuscús (s/al·lèrg.) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb oli, orenga i formatge (s/fruits secs) Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita i vinagreta de taronja (s/pipes) Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29 Festa
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
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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita pelada (no mandarina)
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita pelada (no mandarina)	5 Amanida amb poma (s/pell) olives i vinagreta (s/al·lèrg.) Espirals amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.) Fruita pelada (no mandarina)	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada (s/pell) Fruita pelada (no mandarina)	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres (s/beixamel) i amanida Fruita pelada (no mandarina)	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i (s/pipes) Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Macarrons oli i alfàbrega (s/fruits secs) Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada (s/sèsam) Fruita pelada (no mandarina)	19 Macarrons oli i alfàbrega (s/fruits secs) Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada (s/sèsam) Fruita pelada (no mandarina)	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita pelada (no mandarina)	22 Crema de porro i nap Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre i formatge Fruita pelada (no mandarina)
	25 Cuscús (s/al·lèrg.) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita pelada (no mandarina)	27 Espaguetis amb oli, orenga i formatge (s/fruits secs) Lluç al forn amb amanida del temps Fruita pelada (no mandarina)	28 Amanida amb fruita permesa s/pell (s/pipes-vinagreta) Arròs a la cubana amb ou dur Fruita pelada (no mandarina)	29 Festa
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
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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta (s/al·lèrg.) Espirals amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.) Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres (s/beixamel) i amanida Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i (s/pipes) Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Macarrons oli i alfàbrega (s/fruits secs) Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada (s/sèsam) Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre i formatge Fruita de temporada
	25 Cuscús (s/al·lèrg.) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb oli, orenga i formatge (s/fruits secs) Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita i vinagreta de taronja (s/pipes) Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29 Festa
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
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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita permesa
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita permesa	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita permesa	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita permesa	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres i amanida del temps Fruita permesa	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes logurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Macarrons al pesto Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam Fruita permesa	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps logurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita permesa	22 Crema de porro i nap Pizza de pollastre i formatge Fruita permesa
	25 Cuscús amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps logurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita permesa	27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge Lluç al forn amb amanida del temps Fruita permesa	28 Amanida amb fruita permesa, pipes i vinagreta Arròs a la cubana amb ou dur Fruita permesa	29
	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
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 Espaguetis integrals a la napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral
	4 Arròs integral amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel Espirals integrals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada i pa integral	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres i amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes Fruita de temporada i pa integral
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Macarrons integrals al pesto Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam Fruita de temporada i pa integral	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada i pa integral	22 Crema de porro i nap Pizza de verdures i formatge Fruita de temporada i pa integral
	25 Cuscús integral amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada i pa integral	27 Espaguetis (integrals) amb romesco suau i formatge Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja Arròs integral a la cubana amb ou dur Fruita de temporada i pa integral	29 Festa
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
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 Espaguetis amb salsa napolitana (s/formatge) Pollastre a la planxa amb amanida permesa logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria amb amanida permesa logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	5 Amanida amb hortalisses permeses Espirals amb bolonyesa de carn logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb amanida permesa logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	7 Patates estofades Remenat d'ou (s/beixamel) amb amanida permesa logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	8 Bledes i patata bullida Peix S/M a l'andalusa amb amanida permesa logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Macarrons amb oli i alfàbrega (s/form.) Gall dindi a la planxa amb amanida permesa (s/iogurt) logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	20 Arròs integral saltat amb xampinyons (s/ceba) Truita de patata (s/ceba) amb amanida permesa logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	21 Verdura de temporada permesa Bacallà al forn amb patata al caliu logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	22 Coliflor i patata bullida Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre (s/formatge) logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre
	25 Cuscús amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida permesa logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	26 Trinxat de verdures permeses Pollastre a la planxa amb amanida permesa logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	27 Espaguetis amb salsa de romesco suau (s/form.) Lluç al forn amb amanida permesa logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	28 Amanida amb hortalisses permeses Arròs a la cubana amb ou dur logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre	29
	Festa				
	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
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 Espaguetis (p.ref.) amb tomàquet nat.i formatge Pollastre a la planxa amb amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles (s/sofregit) amb amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	5 Amanida amb hortalisses permeses Espirals (p.ref.) tom. Nat. i carn picada (s/ceba-pastga.) Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	7 Patates estofades amb verdures permeses Remenat d'ou amb amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	8 Crema de verdures tolerades Peix S/M a l'andalusa amb amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Macarrons (p.ref.) al pesto Gall dindi a la planxa amb amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	20 Arròs integral saltat amb xampinyons (s/ceba) Truita de patata (s/ceba) amb amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	21 Verdura de temporada permesa Bacallà al forn amb patata al caliu Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	22 Crema de verdures tolerades Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre i formatge Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
	25 Cuscús (p.ref.) amb verdures permeses Daus de gall dindi marinats i amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	26 Trinxat de verdures permeses Pollastre a la planxa amb amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	27 Espaguetis (p.ref.) amb oli, orenga i formatge Lluç al forn amb amanida permesa Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	28 Amanida amb hortalisses permeses Arròs amb tomàquet natural i ou dur Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	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
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 Espaguetis amb salsa napolitana (s/formatge) Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres (s/beixamel) i amanida Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes logurt sense lactosa
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Cuscús amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps logurt sense lactosa	19 Macarrons amb oli i alfàbrega (s/form.) Falafels amb pastanaga ratllada i sèsam (s/iogurt) Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps logurt sense lactosa	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre (s/formatge) Fruita de temporada
	25 Cuscús amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps logurt sense lactosa	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb salsa de romesco suau (s/form.) Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29 Festa
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
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 Espaguetis (s/g) amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles (s/g) a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel (s/g) Espirals (s/g) amb bolonyesa de carn Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties (s/g) estofades Remenat d'alls tendres (s/g) i amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa (s/g), pastanaga, col i pipes (s/g) Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Pasta (s/g) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	19 Macarrons (s/g) al pesto Falafels (s/g) amb salsa de iogurt, pastanaga (s/sèsam) Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà (s/g) a la llauna (s/g) Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza (s/g) de pollastre i formatge Fruita de temporada
	25 Pasta (s/g) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai (s/g) Fruita de temporada	27 Espaguetis (s/g) amb romesco suau (s/g) i formatge Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita, pipes (s/g) i vinagreta de taronja Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29 Festa
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
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 Espaguetis (s/g) a la napolitana (s/formatge) Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles (s/g-soja) a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel (s/g) Espirals (s/g) amb bolonyesa de carn Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties (s/g) estofades Remenat d'alls tendres (s/al·lèrg.) i amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa (s/g), pastanaga, col i pipes (s/g) Iogurt sense lactosa
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Pasta (s/g) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt sense lactosa	19 Macarrons (s/g) oli i alfàbrega (s/formatge) Falafels (s/g) amb pastanaga ratllada (s/sèsam-iogurt) Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Iogurt sense lactosa	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà (s/g) a la llauna (s/g) Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre (s/formatge) Fruita de temporada
	25 Pasta (s/g) amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt sense lactosa	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai (s/g) Fruita de temporada	27 Espaguetis (s/g) amb romesco suau (s/g-formatge) Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita, pipes (s/g) i vinagreta de taronja Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29 Festa
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
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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Truita a la francesa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Bacallà a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Hamburguesa de cigrons amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres i amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Macarrons al pesto Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza de tonyina i formatge Fruita de temporada
	25 Cuscús amb salsa de verdures Remenat d'ou amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29
	Festa				
	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.				
	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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Bacallà a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Hamburguesa de cigrons amb poma saltada Fruita de temporada	7 Amanida de l'hort Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18 Macarrons al pesto Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam Fruita de temporada	19 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Llom a la planxa amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza de tonyina i formatge Fruita de temporada
	25 Cuscús amb salsa de verdures Bacallà marinat amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita, llegum, pipes i vinagreta Arròs a la cubana (s/ou dur) Fruita de temporada	29 Festa
	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.				
	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 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles de vedella a la jardineria i amanida Fruita de temporada	5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	6 Bròquil i patata bullida Pollastre al curri amb poma saltada Fruita de temporada	7 Llenties estofades Remenat d'alls tendres i amanida del temps Fruita de temporada	8 Crema de verdures de temporada Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes Iogurt ecològic
	11	12	13	14	15
	Vacances				
	18	19 Macarrons al pesto Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam Fruita de temporada	20 Arròs integral saltat amb xampinyons Truita paisana amb amanida del temps Iogurt d'ovella	21 Verdura de temporada segons productors Bacallà a la llauna Fruita de temporada	22 Crema de porro i nap Pizza de pollastre i formatge Fruita de temporada
	25 Cuscús amb salsa de verdures Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps Iogurt ecològic	26 Trinxat de verdures de temporada Estofat de mongetes del carai Fruita de temporada	27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada	29 Festa
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.					