



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



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <p>Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos.</p> <p>Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors.</p> <p>El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics.</p> <p>Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic.</p> <p>La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.</p> <p>Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís.</p> <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Minestra de verdures al vapor</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Bledes amb patata i ceba</p> <p>Truita de mongeta seca amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Faves amb oli d'oliva</p> <p>Llom a la planxa amb pastanaga i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Amanida d'arròs integral</p> <p>Bunyols de bacallà amb tomàquet al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Coliflor, carbassa i moniato al vapor</p> <p>Sardines al forn amb enciam i sèsam</p> <p>logurt natural</p>	<p>8 Pasta integral amb porro i alfàbrega</p> <p>Hamburguesa de bròquil i formatge, i daus de remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
<p>18</p>	<p>19 Arròs integral amb pèsols</p> <p>Truita a la francesa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Crema de lleties</p> <p>Llobarro al forn amb enciam i ceba tendra</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Sopa de fideus</p> <p>Gall dindi a la planxa amb salsa de verdures i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Amanida de l'hort</p> <p>Cigrons amb espinacs, all i julivert</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>25 Amanida d'hortalisses de temporada</p> <p>Llenguadina al forn sobre llit de patata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26 Sopa minestrone amb arròs</p> <p>Bistec de vedella amb salsa a la jardinera i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Hummus amb torrades integrals</p> <p>Truita d'espàrrecs i enciam de tres colors</p> <p>logurt natural</p>	<p>28 Crema de verdures amb crostons</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Fideus amb ceba i pastanaga</p> <p>Seità amb salsa de soja i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>La salut es crea en el context de la vida quotidiana</p> <p>Pensem fermament que la salut de les persones es crea en el context de la vida quotidiana.</p> <p>Quan el Francesc Roca, allà per l'octubre de 1966, va començar a dissenyar els menús per a infants i joves de les escoles i per als equips de mestres i personal de gestió que es quedaven a dinar, es va centrar en el que pensava que més els podia agradar.</p> <p>Hem continuat amb aquesta tradició incorporant tot el coneixement que la ciència ha aportat en l'àmbit alimentari, de salut i de sostenibilitat al llarg de les últimes dècades així com els canvis i novetats que publica, cíclicament, l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Enguany la Guia passa a ser ja una Guia per a famílies i escoles.</p> <p>El menú que presentem parteix del menú per a infants i joves i es completa amb una opció d'amanida d'entrant, una alternativa de primer que acostuma a ser verdura, un segon de planxa i unes postres consistents en fruita variada i iogurt.</p>	<p><u>Sostenibilitat</u></p> <p>Aquesta programació es pot veure alterada per evitar malbarataments</p> <p><u>Pa blanc i pa integral</u></p>	<p><u>Guarnicions</u></p>  <p>Amanida variada i una altra guarnició</p>	<p><u>Fruita variada i iogurt</u></p> 		<p>1</p> <p>Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4</p> <p>Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardineria i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6</p> <p>Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>iogurt ecològic</p>
	<p>11</p>	<p>12</p>	<p>13</p>	<p>14</p>	<p>15</p>
<p>Vacances</p>					
	<p>18</p>	<p>19</p> <p>Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>iogurt d'ovella</p>	<p>21</p> <p>Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>25</p> <p>Cuscús amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>iogurt ecològic</p>	<p>26</p> <p>Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Saltat de cigrons amb verdures</p> <p>Botifarra al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>www.froca.cat</p> <p>Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT</p>		<p>Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra, per cuinar, fregir i amanir i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres, sense al·lèrgens ni conservants químics. Sempre podeu demanar pit de gall dindi, filet de lluç o bistec de vedella a la planxa.</p>			

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

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE



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



ROCA since 1966
www.froca.cat

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

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

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

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

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

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <p>Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos.</p> <p>Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors.</p> <p>El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics.</p> <p>Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic.</p> <p>La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.</p> <p>Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís.</p> <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis (s/ou) a la napolitana i formatge (s/ou)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardinerera i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta (s/al·lèrg.)</p> <p>Espirals (s/ou) amb bolonyesa vegetal (s/al·lèrg.)</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>7 Amanida de l'hort</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb pastanaga, col i (s/pipes)</p> <p>logurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
	<h1>Vacances</h1>				
	<p>18</p>	<p>19 Macarrons (s/ou) oli i alfàbrega (s/fs-form.)</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga (s/sèsam)</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Gall dindi al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza (s/al·lèrg.) de pollastre (s/form.)</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>
	<p>25 Pasta (s/ou) amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>27 Espaguetis (s/ou) oli, orenga i formatge (s/fs-ou)</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>28 Amanida, fruita (no kiwi), llegum i vinagreta (s/pipes)</p> <p>Arròs a la cubana (s/ou dur)</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>	<p>29 Saltat de cigrons amb verdures</p> <p>Botifarra al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada (no kiwi)</p>

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

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

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

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

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

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

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

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <p>Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos.</p> <p>Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors.</p> <p>El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics.</p> <p>Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic.</p> <p>La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.</p> <p>Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís.</p>					<p>1</p> <p>Espaguetis (135g cuits-3R) a la napolitana i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>
	<p>4</p> <p>Arròs (135g arròs cuit-3R) amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardinera i amanida del temps</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>5</p> <p>Amanida d'hortalisses amb olives i vinagreta</p> <p>Espirals (135g cuits-3R) amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>6</p> <p>Bròquil i patata bullida (150g patata- 3R)</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada (50g poma-0,5R)</p> <p>Fruita (1,5R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades (150g pes cuit-3R)</p> <p>Remenat d'all's tendres i amanida del temps</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>8</p> <p>Crema de verdures (50g moniato-1R)</p> <p>Peix a l'andalusa (8g f.-0,5r) i patata caliu (75g.-1,5R)</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
	<p>18</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>19</p> <p>Macarrons (112,5 cuit-2,5R) al pesto</p> <p>Falafels (3unitats-1,5R) s.iogurt i amanida</p> <p>Fruita (1R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>20</p> <p>Arròs integral (135g arròs cuit-3R) amb xampinyons</p> <p>Truita paisana (30g pat.freg-1R) amb amanida</p> <p>Fruita (1R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>21</p> <p>Verdura de temporada (100g patata- 2R)</p> <p>Bacallà a la llauna (50g mong. cuit-1R)</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>22</p> <p>Crema de porro i nap (50g patata- 1R)</p> <p>Pizza (60g - 3R) de pollastre i formatge</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)</p>
	<p>25</p> <p>Cuscús (135g cuit-3R) amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>26</p> <p>Trinxat de verdures (50g patata- 1R)</p> <p>Estofat de mongetes (150g mong. cuit-3R)</p> <p>Fruita (1R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>27</p> <p>Espaguetis (135g cuits-3R) romesco suau i formatge</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>28</p> <p>Amanida d'hortalisses, pipes torrades i vinagreta</p> <p>Arròs (135g arròs cuit-3R) a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>	<p>29</p> <p>Saltat de cigrons (150g pes cuit-3R) amb verdures</p> <p>Botifarra al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)</p>

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. Es considera 1 ració HC sense pell: 100g de poma, préssec, taronja, i pinya, 75g de kiwi, nectarina, pera, i prunes, 50g de raïm i plàtan. Totes les racions d'HC són en cuït

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

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

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE



ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Compromís amb el desenvolupament sostenible</p> <p>La dieta és un acte saludable, sostenible i responsable.</p> <p>Integrar el desenvolupament sostenible en els serveis que oferim és un dels nostres compromisos en RSC.</p> <p>Amb aquesta finalitat, coherents amb aquest compromís:</p> <p>Participem en circuits curts de compra agroecològica al Baix Llobregat, Vallès Oriental i Maresme, amb relació directa amb els pagesos.</p> <p>Potenciem la compra de proximitat en relació directa amb els productors.</p> <p>El menú de l'escola evoluciona clarament cap a un menú de temporada i sense agrotòxics.</p> <p>Participem en el projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles que vol promoure dietes més saludables, equilibrades i sostenibles potenciant els aliments de proximitat i de temporada i considerant l'alimentació sostenible com un pas més en la lluita contra el canvi climàtic.</p> <p>La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.</p> <p>Dissenyem activitats de lleure guiades per aquest compromís.</p> <p>Treballem plegats minimitzant els impactes ambientals de la nostra activitat i promovent una cultura conscient de l'alimentació per a crear Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables.</p>					<p>1 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Peix al forn (no lluç) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>4 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Mandonguilles a la jardinerera i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Amanida amb poma, olives i vinagreta de mel</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Bròquil i patata bullida</p> <p>Pollastre al curri amb poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Crema de verdures de temporada</p> <p>Peix S/M (no lluç) a l'andalusa amb pastanaga, col i pipes</p> <p>logurt ecològic</p>
	11	12	13	14	15
<h1>Vacances</h1>					
	18	<p>19 Macarrons al pesto</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt, pastanaga ratllada i sèsam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Arròs integral saltat amb xampinyons</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>21 Verdura de temporada segons productors</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Crema de porro i nap</p> <p>Pizza de pollastre i formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>25 Cuscús amb salsa de verdures</p> <p>Daus de gall dindi marinats amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>26 Trinxat de verdures de temporada</p> <p>Estofat de mongetes del carai</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Espaguetis amb salsa de romesco suau i formatge</p> <p>Peix al forn (no lluç) amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Amanida amb fruita, pipes torrades i vinagreta de taronja</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Saltat de cigrons amb verdures</p> <p>Botifarra al forn amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>



ROCA since 1966
www.froca.cat

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

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

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

ROCA since 1966
www.froca.cat

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

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

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLE

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