

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de porro i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Crema d'espàrrecs verds Gall dindi planxa amb enciam i poma logurt ecològic	3 Mongetes seques saltades amb all i julivert Fogonero al forn amb enciam 3 colors Fruita de temporada	4 Patates amb verdures de temporada Trita d'albergínia amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	5 Espaguetis al pesto Carbassó farcit de bolonyesa vegetal Fruita de temporada	6 Amanida de tomàquet, formatge fresc i orenga Arròs integral saltat amb pollastre Fruita de temporada
	9 Crema tèbia de pastanaga Trita de xampinyons amb amanida del temps Fruita de temporada	10 Ratatouille Conill al forn amb prunes, enciam i pipes Fruita de temporada	11 Fideus integrals amb alls tendres Bacallà a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	12 Amanida d'hortalisses Llenties saltades amb pebrot logurt ecològic	13 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn amb enciams variats logurt ecològic
	16 Festa	17 Llacets amb xerri i alfàbrega Seitons arrebossats amb enciam i raves Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs integral al curri Trita francesa amb pastanaga i remolatxa Fruita de temporada	19 Crema de llegum amb curri Daus de gall dindi marinats i enciam Fruita de temporada	20 Graellada de verdures del temps Hummus de llegum amb hortalisses crues Fruita de temporada
	23 Arròs amb verduretes Remenat d'ou amb enciam i cogombre Fruita de temporada	24 Macarrons amb salsa de tomàquet Llenguadina andalusa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	25 Amanida de l'hort amb fruits secs Albergínia farcida amb verdures i llegum Fruita de temporada	26 Bledes amb pastanaga i patata Pinxos de pollastre, ceba i pebrot verd logurt ecològic	27 Cigrons amb hortalisses de temporada Sardines al forn amb all i julivert Fruita de temporada
	30 Crema de bolets Verat al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	31 Amanida d'hortalisses variada Trita de patata i ceba amb pa amb tomàquet Fruita de temporada			



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's (ou ben cuit) amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardinera Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de porro i ceba (ou ben cuit) amb amanida Iogurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana (ou ben cuit) amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs (ou ben cuit) amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada (s/ou) de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets (s/ou) Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus amb torrades (s/al·lèrg.) Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Pasta (s/ou) amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons (s/ou) a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis (s/ou) amb salsa d'espínacs Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals (s/ou) saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya (s/ou) de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons (s/ou) a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Amanida d'hortalisses Llenties estofades Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada (s/ou) de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Peix a la planxa amb s.jardinera Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt natural (SOJASUN)	6 Sopa minestrone amb galets (s/ou) Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus amb torrades (s/al·lèrg.) Peix a la planxa amb amanida del temps Iogurt natural (SOJASUN)	12 Amanida d'hortalisses i llegum Pasta (s/ou) amb verdures de temporada Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons (s/ou) a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Llenguadina al forn, ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida d'hortalisses i llegum Espaguetis (s/ou) amb salsa d'espínacs Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt natural (SOJASUN)
	23 Amanida de llenties Peix a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Amanida d'hortalisses i llegum Arròs tres delícies de verdures Fruita de temporada	25 Espirals (s/ou) saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt natural (SOJASUN)	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya (s/ou) de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons (s/ou) a la napolitana Falafels amb enciam (s/salsa de iogurt) Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Peix planxa al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada (s/ou) de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	6 Sopa minestrone amb galets (s/ou) Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades (s/ou) Gall dindi a la planxa amb amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	12 Pasta (s/ou) amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons (s/ou) a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis (s/ou) amb salsa d'espínacs Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals (s/ou) saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya (s/ou) de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons (s/ou) a la napolitana Falafels amb enciam (s/salsa de iogurt) Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam E-X Mol·luscs Tramussos	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardinera Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Pollastre al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Gall dindi andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de porro i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Pollastre amb s.tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de Llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals saltats amb verdures Gall dindi al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de porro i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.					



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Patates estofades Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada (s/llegum) de verdures i peix Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	5 Crema de verdures (s/cruixent de llegum) Lluç al forn amb amanida del temps logurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets (s/llegum) Pollastre a la planxa amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Gall dindi a la planxa amb crudités Fruita de temporada	11 Patates estofades Truita de porro i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	12 Pasta (s/llegum) amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons (p.ref.) a la bolonyesa de carn Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Pollastre a la planxa, arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis (p.ref.) amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps logurt ecològic
	23 Amanida d'arròs integral Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals (p.ref.) saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps logurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Llom a la planxa amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
	30 Macarrons (p.ref.) a la napolitana Peix a la planxa amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam Sulfits Mol·luscs Tramussos	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lergògens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celíacs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all amb amanida (s/pell) Fruita permesa pelada	3 Amanida de l'hort (s/pell)/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita permesa pelada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita permesa pelada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida (s/pell) Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita permesa pelada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida (s/pell) Fruita permesa pelada	10 Amanida de patata (s/pell) Hamburguesa de cigrons amb crudités (s/pell) Fruita permesa pelada	11 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de porro i ceba amb amanida (s/pell) Iogurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma s/pell Fruita permesa pelada	13 Amanida de l'hort (s/pell)/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita permesa pelada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita permesa pelada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita permesa pelada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida (s/pell) Fruita permesa pelada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties (s/pell) Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita permesa pelada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida (s/pell) Fruita permesa pelada	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida (s/pell) Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita permesa pelada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya (s/al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita permesa pelada
	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita permesa pelada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma pelada Fruita permesa pelada			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celíacs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita permesa	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada (s/ou) de verdures i llegum Fruita permesa	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita permesa	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets (s/ou) Cigrons guisats amb toc de comí Fruita permesa
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita permesa	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita permesa	11 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Pasta (s/ou) amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita permesa	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons (s/ou) a la bolonyesa vegetal Fruita permesa
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita permesa	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita permesa	19 Espaguetis (s/ou) amb salsa d'espínacs Pollastre a la planxa amb amanida del temps Fruita permesa	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita permesa	24 Arròs tres delícies de verdures Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita permesa	25 Espirals (s/ou) saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita permesa	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya (s/ou-al·lèrg.) de verdures i llegum Fruita permesa
	30 Macarrons (s/ou) a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita permesa	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita permesa			
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam E-X Mol·luscs Tramussos	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celíacs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's (ou ben cuit) amb amanida (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	3 Amanida de l'hort (s/pell)/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita permesa pelada (no préssec)	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita permesa pelada (no préssec)	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida (s/pell) Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita permesa pelada (no préssec)
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	10 Amanida de patata (s/pell) Hamburguesa de cigrons amb crudités (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de porro i ceba (ou ben cuit) amb amanida (s/pell) Iogurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma s/pell Fruita permesa pelada (no préssec)	13 Amanida de l'hort (s/pell)/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita permesa pelada (no préssec)
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita permesa pelada (no préssec)	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita permesa pelada (no préssec)	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana (ou ben cuit) amb amanida (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties (s/pell) Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita permesa pelada (no préssec)	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs (ou ben cuit) amb amanida (s/pell) Fruita permesa pelada (no préssec)	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida (s/pell) Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita permesa pelada (no préssec)	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya de verdures i llegum Fruita permesa pelada (no préssec)
	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita permesa pelada (no préssec)	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma pelada Fruita permesa pelada (no préssec)			
Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.					



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Pollastre (s/pell) planxa amb s.jardinera Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps logurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina planxa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de porro i ceba (forn) amb amanida del temps logurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Llenguadina forn amb amanida del temps Fruita de temporada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç planxa s.tomàquet i amanida del temps logurt ecològic
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa (s/pell) amb patates caliu Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs (forn) amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps logurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons a la napolitana Peix planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre (s/pell) al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam E-X Sulfits Mol·luscs Tramussos	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Cèliaquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celíacs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Patates estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i peix Fruita (no poma, no plàtan)	4 Pasta amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita (no poma, no plàtan)	5 Crema de verdures (s/cruixent de llegum) Lluç al forn amb amanida del temps logurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Pollastre a la planxa amb toc de comí Fruita (no poma, no plàtan)
	9 Pasta amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	10 Amanida de patata Gall dindi a la planxa amb crudités Fruita (no poma, no plàtan)	11 Patates estofades Truita de porro i ceba amb amanida del temps logurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb amanida Fruita (no poma, no plàtan)	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa de carn Fruita (no poma, no plàtan)
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Pollastre a la planxa amb toc de romaní Fruita (no poma, no plàtan)	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita (no poma, no plàtan)	19 Espaguetis (p.ref.) amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps logurt ecològic
	23 Amanida de pasta Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita (no poma, no plàtan)	24 Fideus amb tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps logurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Llom a la planxa amb verdures Fruita (no poma, no plàtan)	27 Verdura tricolor segons productors Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)
	30 Macarrons a la napolitana Peix a la planxa amb salsa de iogurt i enciam Fruita (no poma, no plàtan)	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb amanida del temps Fruita (no poma, no plàtan)			
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam E-X Sulfits Mol·luscs Tramussos	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt sense lactosa	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de porro i ceba amb amanida del temps Iogurt sense lactosa	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt sense lactosa
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt sense lactosa	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb enciam (s/salsa de iogurt) Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Cèliaquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celíacs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Patates estofades amb verdures permeses Remenat d'ou amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	3 Amanida de l'hortalisses tolerades/ Verdura permesa (I3-1R) Peix a la planxa/amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	4 Arròs integral saltat amb bolets (s/ceba) Mandonguilles amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	5 Crema de verdures permeses (s/cruixent) Lluç al forn amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	6 Sopa de galets (s/llegum) Pollastre a la planxa amb toc de comí Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
	9 Arròs integral amb oli i orenga Llenguadina andalusa i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	10 Amanida de patata amb hortalisses tolerades Gall dindi a la planxa amb cruditès tolerats Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	11 Patates estofades amb verdures permeses Truita francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	12 Pasta (s/llegum) amb verdures permeses Llom al forn amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	13 Amanida de l'hort tolerada/ Crema verdures perm.(I3-1R) Macarrons (p.ref.) oli i alfàbrega i carn picada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
	16 Festa	17 Verdura de temporada permesa Pollastre a la planxa, arròs integral i toc de romaní Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures permeses Hamburguesa mixta amb enciam Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	19 Espaguetis (p.ref.) amb salsa d'espínacs (s/ceba) Truita francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	20 CUINA BASCA Patates estofades amb verdures permeses Lluç planxa i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
	23 Arròs integral amb oli i orenga Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	24 Arròs amb oli i alfàbrega Truita d'espínacs (s/ceba) amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	25 Espirals (p.ref.) saltats amb verdures permeses Bacallà al forn i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	26 Amanida de l'hort tolerada/ Crema verdures perm.(I3-1R) Llom a la planxa amb patata caliu Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	27 Verdura de temporada permesa Gall dindi a la planxa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam Sulfits Mol·luscs Tramussos	30 Macarrons (p.ref.) oli i orenga Peix a la planxa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina	31 Crema de verdures permeses Pollastre al curri amb enciam Fruita tolerada o iogurt s/lactosa o gelatina			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Ous durs a la jardinera Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de porro i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Peix al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Llenguadina al forn amb ceba i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties Peix al forn amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Peix al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				



MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties (s/g) estofades Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada (s/g) de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent (s/g) Lluç al forn amb amanida del temps logurt sense lactosa	6 Sopa minestrone amb galets (s/g) Cigrons (s/g) guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa (s/g) i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons (s/g) amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de porro i ceba amb amanida del temps logurt sense lactosa	12 Pasta (s/g) amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons (s/g) a la bolonyesa de carn Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties (s/g) amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç (s/g) amb s.tomàquet i amanida del temps logurt sense lactosa
	23 Amanida de Llenties (s/g) Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals (s/g) saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps logurt sense lactosa	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya (s/g-al·lèrg.) de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada
	30 Macarrons (s/g) a la napolitana Falafels (s/g) amb enciam (s/salsa de iogurt) Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam E-X Sulfits Mol·luscs Tramussos	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Patates estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada (s/g) de verdures i mongetes (s/g) Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent (s/g) Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets (s/g) Cigrons (s/g) guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa (s/g) i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons (s/g) amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes (s/g) amb torrades (s/g) Truita de porro i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Pasta (s/g) amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons (s/g) a la bolonyesa de carn Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Pollastre planxa, arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç (s/g) amb s.tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llegum (s/g-no lleties) Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals (s/g) saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam Sulfits Molluscs Tramussos	30 Macarrons (s/g) a la napolitana Falafels (s/g) amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.					

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties (s/g) estofades Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada (s/g) de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent (s/g) Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets (s/g) Cigrons (s/g) guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa (s/g) i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons (s/g) amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes (s/g) amb torrades (s/g) Truita de porro i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Pasta (s/g) amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons (s/g) a la bolonyesa de carn Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties (s/g) amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç (s/g) amb s.tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de Llenties (s/g) Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals (s/g) saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya (s/g) de verdures i llegum (s/g) Fruita de temporada
	30 Macarrons (s/g) a la napolitana Falafels (s/g) amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam E-X Sulfits Mol·luscs Tramussos	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Mandonguilles a la jardinera Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Pollastre al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Gall dindi andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de porro i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Pollastre amb s.tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals saltats amb verdures Gall dindi al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam Sulfits Molluscs Tramussos	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.					

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Atenció a la diversitat alimentària Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments. El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin. amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques. En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador. El dia 16 d'aquest mes és el Dia Internacional de la Celiàquia. A l'escola ho celebrarem el dia 18 amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort/ Verdura tricolor (I3-1R) Fideuada de verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs integral saltat amb bolets Ous durs a la jardinera Fruita de temporada	5 Crema de verdures amb cruixent de llegum Lluç al forn amb amanida del temps Iogurt ecològic	6 Sopa minestrone amb galets Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Arròs integral amb salsa de remolatxa Llenguadina andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	10 Amanida de patata Hamburguesa de cigrons amb crudités Fruita de temporada	11 Hummus de mongetes seques amb torrades Truita de porro i ceba amb amanida del temps Iogurt ecològic	12 Cuscús amb verdures de temporada Peix al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	13 Amanida de l'hort/ Crema de carbassa (I3-1R) Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Verdura de temporada bullida Llenties amb arròs integral i toc de romaní Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema de verdures de temporada Llenguadina al forn amb ceba i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb salsa d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 CUINA BASCA Porrusalda Lluç amb salsa de tomàquet i amanida del temps Iogurt ecològic
	23 Amanida de llenties Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies de verdures Truita d'espínacs amb amanida del temps Fruita de temporada	25 Espirals saltats amb verdures Bacallà al forn i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Amanida de l'hort/ Crema de verdures (I3-1R) Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Verdura tricolor segons productors Lasanya de verdures i llegum Fruita de temporada
	30 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	31 Crema de pastanaga Pollastre al curri amb daus de poma Fruita de temporada			
	ROCA since 1966 www.froca.cat Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. Les carns picades estan elaborades sense al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals. Tot el llegum és dels pagesos de Cardedeu i els bolets del Bolet Ben Fet.				



Benvolgudes famílies,

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

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

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

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

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

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats