

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 Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam Iogurt ecològic	6 Amanida d'espíral Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit Iogurt ecològic	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Iogurt ecològic	17 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses de temporada Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures de les nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.				



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 Crema d'espàrrecs verds Gall dindi planxa amb enciam i tomàquet logurt ecològic	3 Mongetes seques amb all i julivert Trita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	4 Patates amb verdures de temporada Fogonero al forn amb enciam de 3 colors Fruita de temporada	5 Espaguetis al pesto Carbassó farcit de bolonyesa vegetal Fruita de temporada	6 Gaspaxo Arròs integral saltat amb pollastre Fruita de temporada
	9 Crema de pastanaga Trita de xampinyons amb tomàquet amanit Fruita de temporada	10 Ratatouille Vedella al forn amb 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 pebrots Fruita de temporada	13 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn amb enciams variats logurt ecològic
	16 Verdura tricolor de temporada Pollastre marinat amb enciam i poma Fruita de temporada	17 Llacets amb xerri i alfàbrega Seitons arrebossats amb enciam i raves Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs integral al curri Remenat d'ou amb pastanaga i remolatxa Fruita de temporada	19 Crema de carbassó amb rostes Gall dindi al forn amb daus de tomàquet logurt ecològic	20 Amanida de patata, ou dur i olives negres Hummus de llegum amb hortalisses crues Fruita de temporada
	23 Arròs amb verduretes Trita de ceba 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 Fruita de temporada
	30 Bolets amb all i julivert 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
La salut es crea en el context de la vida quotidiana Pensem fermament que la salut de les persones es crea en el context de la vida quotidiana. Quan el Francesc Roca, allà per l'octubre de 1966, va començar a dissenyar els menús per a infants i joves de les escoles i per als equips de mestres i personal de gestió que es quedaven a dinar, es va centrar en el que pensava que més els podia agradar. Hem continuat amb aquesta tradició incorporant tot el coneixement que la ciència ha aportat en l'àmbit alimentari, de salut i de sostenibilitat al llarg de les últimes dècades així com els canvis i novetats que publica, cíclicament, l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Enguany la Guia passa a ser ja una Guia per a famílies i escoles. El menú que presentem parteix del menú per a infants i joves i es completa amb una opció d'amanida d'entrant, una alternativa de primer que acostuma a ser verdura, un segon de planxa i unes postres consistents en fruita variada i iogurt.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam Iogurt ecològic	6 Amanida d'espíral Cigróns guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades Trita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit Iogurt ecològic	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Iogurt ecològic	17 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 DIA SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb pesto d'espínacs Trita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigróns guisats Pollastre amb escabets suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses de temporada Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	Sostenibilitat Aquesta programació es pot veure alterada per evitar malbarataments <u>Pa blanc i pa integral</u>	Guarnicions  Amanida variada i una altra guarnició	Fruita variada i iogurt 
	www.froca.cat Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT		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.		

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 Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam Iogurt ecològic	6 Amanida d'espirlals Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba (ou ben cuit) i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit Iogurt ecològic	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Iogurt ecològic	17 Amanida russa (s/ou-maionesa) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana (ou ben cuit) amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses de temporada Arròs a la cubana amb ou dur ben cuit Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada			
 Gluten  Crustacis  Ous  Peix  Cacauets  Soja  Làctics  Fruita seca  Api  Mostassa  Sèsam  Sulfit  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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.				

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 Lluç a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort Fideus (s/ou) amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat (s/ou) amb pastanaga i sèsam Iogurt ecològic	6 Amanida d'espirlals (s/ou) Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Pasta (s/ou) amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades (s/al·lèrg.) Bacallà a la planxa i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit Iogurt ecològic	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza (s/al·lèrg.) bolo.vegetal (formatge s/ou) Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Iogurt ecològic	17 Amanida russa (s/ou-maionesa) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis (s/ou) amb espinacs (s/formatge) Peix a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus (s/ou) Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses amb llegum Arròs a la cubana (s/ou dur) Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons (s/ou) a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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/beixamel) amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt natural (SOJASUN)	6 Amanida d'espirlals Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt natural (SOJASUN)	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza (s/al·lèrg.) bolonyesa vegetal (s/formatge) Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all logurt natural (SOJASUN)	17 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb espinacs (s/formatge) Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de Llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor segons productors Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps logurt natural (SOJASUN)	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi marinats i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb enciam (sense iogurt) 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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.				



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 Fideus amb verdures i llegum Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam Iogurt ecològic	6 Amanida d'espíral's Cigrón's guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit Iogurt ecològic	12 Arròs integral amb salsa de verdures Bistec de vedella a la planxa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza (s/al·lèrg.) de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Gall dindi forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Iogurt ecològic	17 Amanida russa (s/tonyina) amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa de vedella, ceba caramel., i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigrón's guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Truita de verdures i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses de temporada Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures de les nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.				



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 Celiacs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Lluç a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no kiwi)	3 Amanida de l'hort Fideus (s/ou) amb verdures i sèpia Fruita de temporada (no kiwi)	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada (no kiwi)	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat (s/ou) amb pastanaga (s/sèsam) logurt ecològic	6 Amanida d'espirlas (s/ou) Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada (no kiwi)
	9 Pasta (s/ou) amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada (no kiwi)	10 Hummus de cigró (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Bacallà a la planxa i enciam Fruita de temporada (no kiwi)	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt ecològic	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada (no kiwi)	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza (s/al·lèrg.) bolo.vegetal (formatge s/ou) Fruita de temporada (no kiwi)
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all logurt ecològic	17 Amanida russa (s/ou-maionesa) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada (no kiwi)	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada (no kiwi)	19 Espaguetis (s/ou) amb espinacs (s/fs-form.) Peix a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada (no kiwi)	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx (s/al·lèrg.) i tomàquet Fruita de temporada (no kiwi)
30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada (no kiwi)	31 Macarrons (s/ou) a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada (no kiwi)				



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/beixamel) i amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada (s/sèsam) Iogurt ecològic	6 Amanida d'espíral Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Cuscús integral (s/al·lèrg.) amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró (s/al·lèrg.) i torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit Iogurt d'ovella	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza (s/al·lèrg.) de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Iogurt ecològic	17 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb espinacs (s/fruits secs) Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx (s/al·lèrg.) i tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses de temporada Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.				



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 (s/g) estofades Remenat d'all (s/beixamel) i amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort Fideus (s/g) amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles (s/g) amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat (s/g) pastanaga (s/sèsam) logurt ecològic	6 Amanida d'espirls (s/g) Cigrons (s/g) guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Pasta (s/g) amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus (s/g) a de cigró amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt d'ovella	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa (s/g) i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes (s/g) i carbassa Pizza (s/al·lèrg.) de tonyina Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn (s/g) sobre llit de carbassó i oli d'all logurt ecològic	17 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties (s/g) estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis (s/g) amb pesto d'espínacs (s/g) Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigrons (s/g) guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de Llenties (s/g) amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella (s/g) amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus (s/g) Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps logurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses de temporada Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons (s/g) a la napolitana Falafels (s/g) amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada			
 Gluten  Crustacis  Ous  Peix  Cacauets  Soja  Làctics  Fruita seca  Api  Mostassa  Sèsam  Sulfit  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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.				

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 Celiacs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades (150g pes cuit-3R) Remenat d'all (s/beixamel) i amanida del temps Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	3 Amanida de l'hort Fideus (135g cuits-3R) amb verdures i sèpia Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	4 Arròs (135g arròs cuit-3R) amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	5 Crema tèbia de carbassó (100g patata- 2R) Pollastre arrebossat (8g. Farina-0,5R) amb amanida Fruita (2R - veure nota*)- PA (30gr-1,5R)	6 Amanida d'espirlas (45 g.pasta-1R) Cigrons guisats (100g pes cuit-2R) Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)
	9 Cuscús (135g pasta cuita-3R) amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	10 Hummus de cigró (100g.-2R) amb torrades (20gr-1R) Truita de carbassó (30g pat.freg-1R) i enciam Fruita (2R - veure nota*)	11 Mongeta tendra i patata (150g patata- 3R) Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	12 Arròs (112,5 gr.-2,5R) amb salsa de verdures Peix S/M andalusa (8g. Farina-0,5R) i amanida Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	13 Crema tèbia de mongetes (50gr.mong-1R) Pizza (60g - 3R) de bolonyesa vegetal Fruita (2R - veure nota*)
	16 Amanida d'arròs (135g arròs cuit-3R) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	17 Amanida russa (50g patata- 1R) Llenties estofades (100g pes cuit-2R) Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures (100g patata- 2R) Hamburguesa mixta amb enciam Fruita (2R - veure nota*)- PA (40gr-2R)	19 Espaguetis (90g cuits-2R) amb pesto d'espínacs Truita paisana (30g pat.freg-1R) amb amanida Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	20 Cigrons guisats (150g pes cuit-3R) Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam Sulfits Mol·luscs Tramussos	23 Amanida de llenties (100g pes cuit-2R) Pollastre a la planxa amb enciam i patata caliu (50g-1R) Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	24 Mongeta tendra i patata (150g patata- 3R) Fricandó de vedella amb verdures Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	25 Sopa de fideus (90gr. pasta-2R) Bacallà a la llauna (50g mong. cuit-1R) i amanida Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	26 Crema carbassa (100g carb.0,5R i 75g pat.-1,5R) Daus de gall dindi amb patata al caliu (50gr.-1R) i amanida Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	27 Amanida d'hortalisses de temporada Arròs (135g arròs cuit-3R) a la cubana amb ou dur Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)
	30 Crema tèbia de pastanaga (150gr. pstga.-1R) Pollastre al curri amb patates fregides (60gr.-2R) Fruita (2R - veure nota*)- PA (20gr-1R)	31 Macarrons (112,5 cuit-2,5R) a la napolitana Falafels (3unitats-1,5R) s.iogurt i enciam Fruita (1R - veure nota*)- PA (20gr-1R)			
	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. Els arrebossats són d'elaboració pròpia. Tenim com a màxim 2 precuinats en 6 setmanes. 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 cuit. També oferim pa integral.				

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 Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Lluç a la planxa amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Truita a la francesa amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	6 Amanida d'espirlals Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Bacallà al forn amb enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Croquetes de verdures amb tomàquet amanit logurt d'ovella	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's logurt ecològic	17 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses Cigrons guisats Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Truita de verdures amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor segons productors Fricandó de seità amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus (brou vegetal) Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps logurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Croquetes de verdures amb amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Lluç al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.				



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 tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam Iogurt ecològic	6 Amanida d'espíral Cigróns guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit Iogurt ecològic	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M (no lluç) andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Bacallà al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Iogurt ecològic	17 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigróns guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses de temporada Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.				



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 Lluç a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Amanida de l'hort Fideus (s/ou-soja) amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Peix a la planxa amb pastanaga i sèsam Iogurt ecològic	6 Amanida d'espirlals (s/ou-soja) Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Pasta (s/ou-soja) amb cúrcuma Lluç a la planxa i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades (s/al·lèrg.) Bacallà a la planxa i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Bistec de vedella planxa amb tomàquet amanit Iogurt ecològic	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza (s/al·lèrg.) tonyina (formatge s/ou) Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Iogurt ecològic	17 Amanida russa (s/ou-maionesa) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa de vedella amb ceba caramel., i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis (s/ou-soja) amb espinacs (s/formatge) Peix a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Amanida de l'hort Cigrons guisats Fruita de temporada
	23 Amanida de Llenties amb oli de menta Peix a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus (s/ou-soja-brou vegetal) Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Bistec de vedella i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses amb llegum Arròs a la cubana (s/ou dur) Fruita de temporada
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam Sulfit Mol·luscs Tramussos	30 Crema tèbia de pastanaga Lluç al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons (s/ou-soja) a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.					

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 Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	6 Amanida d'espíral Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt ecològic	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Amanida d'arròs Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's logurt ecològic	17 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa de vedella, ceba caramel., i enciam Fruita de temporada	19 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada	24 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada	25 Sopa de fideus Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps logurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Daus de gall dindi i amanida del temps Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses de temporada Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam 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 expressament per a nosaltres, 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. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. La varietat de verdures de les nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.				

