

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 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 Festa	17 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures 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 Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam Sulfits Mol·luscs Tramussos	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 i ceba Trita d'albergínia 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 Festa	17 Crema de carbassó amb rostos Gall dindi al forn amb amanida del temps logurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Arròs integral al curri Remenat d'ou amb pastanaga i remolatxa Fruita de temporada	19 Llacets amb xerri i alfàbrega Seitons arrebossats amb enciam i raves Fruita de temporada	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 saltats 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			
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
<i>La salut es crea en el context de la vida quotidiana</i> Pensem fermament que la salut de les persones es crea en el context de la vida quotidiana. Quan el Francesc Roca, allà per l'octubre de 1966, va començar a dissenyar els menús per a infants i joves de les escoles i per als equips de mestres i personal de gestió que es quedaven a dinar, es va centrar en el que pensava que més els podia agradar. Hem continuat amb aquesta tradició incorporant tot el coneixement que la ciència ha aportat en l'àmbit alimentari, de salut i de sostenibilitat al llarg de les últimes dècades així com els canvis i novetats que publica, cíclicament, l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Enguany la Guia passa a ser ja una Guia per a famílies i escoles.	2 Llenties estofades Remenat d'allis 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 Trita 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 de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Espaguetis amb pesto d'espínacs Trita paisana amb amanida del temps iogurt ecològic	18 DIA SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada
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.	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 iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures 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 salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada	<u>Sostenibilitat</u> Aquesta programació es pot veure alterada per evitar malbarataments <u>Pa blanc i pa integral</u>	<u>Guarnicions</u>  Amanida variada i una altra guarnició	<u>Fruita variada i iogurt</u> 
	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/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'espírels Cigróns 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 Festa	17 Espaguetis amb espinacs (s/fruits secs) Truita paisana amb amanida del temps Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Cigróns guisats Pollastre amb escabetx (s/al·lèrg.) i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de Llenties amb oli 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 Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures 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 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 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 llegum 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'espirlals 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 Llom 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 Festa	17 Espaguetis amb espinacs (s/fruits secs) Truita paisana amb amanida del temps Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx (s/al·lèrg.) i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de Llenties amb oli 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 Gall dindi amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures 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 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 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 Cigróns 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 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 de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Espaguetis amb espinacs (s/fruits secs) Truita paisana amb amanida del temps Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Cigróns guisats Pollastre amb escabetx (s/al·lèrg.) i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de Llenties amb oli 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 Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures 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 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 Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Lluç a la planxa i 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 (s/sèsam) Iogurt ecològic	6 Amanida d'espirlas (s/ou) Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Pasta (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.) Bacallà a la planxa 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.) bolonyesa vegetal (formatge s/ou) Fruita de temporada
	16 Festa	17 Amanida de l'hort amb llegum Espaguetis (s/ou) amb espinacs (s/fruits secs-form.) Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa (s/ou-maionesa) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx (s/al·lèrg.) i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de Llenties amb oli 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 (s/ou) Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures 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			
 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 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 (s/beixamel) i amanida del temps Fruita pelada (no mandarina)	3 Amanida de l'hort Fideus amb verdures i sèpia Fruita pelada (no mandarina)	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita pelada (no mandarina)	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada (s/sèsam) Iogurt ecològic	6 Amanida d'espíral Cigróns guisats amb toc de comí Fruita pelada (no mandarina)
	9 Cuscús integral (s/al·lèrg.) amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita pelada (no mandarina)	10 Hummus de cigró (s/al·lèrg.) i torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita pelada (no mandarina)	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 pelada (no mandarina)	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza (s/al·lèrg.) de bolonyesa vegetal Fruita pelada (no mandarina)
	16 Festa	17 Espaguetis amb espinacs (s/fruits secs) Truita paisana amb amanida del temps Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita pelada (no mandarina)	19 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Llenties estofades amb verdures Fruita pelada (no mandarina)	20 Cigróns guisats Pollastre amb escabetx (s/al·lèrg.) i daus de tomàquet Fruita pelada (no mandarina)
	23 Amanida de Llenties amb oli menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita pelada (no mandarina)	24 Verdura tricolor segons productors Fricandó de vedella amb verdures Fruita pelada (no mandarina)	25 Sopa de fideus Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita pelada (no mandarina)	27 Amanida d'hortalisses Arròs a la cubana amb ou dur Fruita pelada (no mandarina)
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma pelada i patates fregides Fruita pelada (no mandarina)	31 Macarrons a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita pelada (no mandarina)			
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 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/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 Cigró 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 Festa	17 Espaguetis amb espinacs (s/fruits secs) Truita paisana amb amanida del temps Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Cigró guisats Pollastre amb escabetx (s/al·lèrg.) i daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de llenties amb oli 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 Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures 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 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 Celiàcs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita permesa	3 Amanida de l'hort Fideus amb verdures i sèpia Fruita permesa	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita permesa	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 permesa
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita permesa	10 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita permesa	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 permesa	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza de bolonyesa vegetal Fruita permesa
	16 Festa	17 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita permesa	19 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita permesa	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx suau amb daus de tomàquet Fruita permesa
	23 Amanida de Llenties amb oli menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita permesa	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 Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures 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 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 Celíacs de Catalunya promou com a acció reivindicativa.	2 Llenties estofades Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	3 Amanida de l'hort Fideus integrals amb verdures i sèpia Fruita de temporada i pa integral	4 Arròs integral amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada i pa integral	5 Crema tèbia de carbassó Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam Fruita de temporada i pa integral	6 Amanida d'espirlals integrals Cigrons guisats amb toc de comí Fruita de temporada i pa integral
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam Fruita de temporada i pa integral	10 Hummus de cigró amb torrades integrals Truita de carbassó i ceba i enciam Fruita de temporada i pa integral	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada i pa integral	12 Arròs integral amb salsa de verdures Peix S/M andalusa i amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	13 Crema tèbia de mongetes i carbassa Pizza de bolonyesa vegetal Fruita de temporada i pa integral
	16 Festa	17 Espaguetis integrals amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada i pa integral	19 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada i pa integral	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx suau i daus de tomàquet Fruita de temporada i pa integral
	23 Amanida de llenties amb oli de menta Pollastre a la planxa amb enciam Fruita de temporada i pa integral	24 Verdura tricolor segons productors Fricandó de vedella amb verdures Fruita de temporada i pa integral	25 Sopa de fideus integrals Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada i pa integral	27 Amanida d'hortalisses Arròs integral a la cubana amb ou dur Fruita de temporada i pa integral
	30 Crema tèbia de pastanaga Pollastre al curri amb poma i patates fregides Fruita de temporada i pa integral	31 Macarrons integrals a la napolitana Falafels amb salsa de iogurt i enciam Fruita de temporada i pa integral			
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 Patates estofades verdures permeses Remenat d'ou amb amanida tolerada logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	3 Amanida d'hortalisses permeses Fideus amb verdures i sèpia logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb xampinyons logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	5 Crema tèbia de carbassó (s/ceba) Pollastre arrebossat amb amanida tolerada logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	6 Espirals (p.ref.) amb hortalisses permeses Llom a la planxa amb toc de comí logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre
	9 Cuscús integral amb cúrcuma Estofat de gall dindi i enciam logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	10 Hummus de cigró amb torrades Truita carbassó (s/ceba) i enciam logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	12 Arròs integral amb s.verdures Peix S/M andalusa amb amanida tolerada logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	13 Crema tèbia de verdures permeses Pizza (s/al·lèrg.) de tonyina logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre
	16 Festa	17 Espaguetis (p.ref.) amb oli i alfàbrega Truita francesa amb amanida tolerada logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures permeses Hamburguesa mixta amb amanida tolerada logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	19 Amanida de patata amb hortalisses tolerades Peix a la planxa amb verdures logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	20 Patates estofades verdures permeses Pollastre forn amb daus de tomàquet logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre
	23 Amanida de patata amb hortalisses tolerades Pollastre a la planxa amb enciam logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	24 Verdura tolerada Fricandó de vedella amb verdures logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	25 Sopa de fideus Bacallà amb s.llauna i amanida tolerada logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	26 Crema tèbia de verdures permeses Gall dindi al forn amb enciam logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	27 Amanida d'hortalisses permeses Arròs a la cubana i ou dur logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre
	30 Crema tèbia de verdures permeses Pollastre al curri (s/poma) i patates fregides logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre	31 Macarrons napolitana Peix a la planxa amb salsa de iogurt i enciam logurt s/lactosa i s/sucre-Gelatina s/sucre			
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 Patates estofades verdures permeses Remenat d'ou amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	3 Amanida d'hortalisses permeses Peix a la planxa amb patata caliu Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb xampinyons Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	5 Crema tèbia de carbassó (s/ceba) Pollastre arrebossat amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	6 Espirals (p.ref.) amb hortalisses permeses Llom a la planxa amb toc de comí Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
	9 Pasta (p.ref.) amb cúrcuma Gall dindi a la planxa i enciam Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	10 Patates estofades verdures permeses Truita francesa i enciam Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	11 Mongeta tendra i patata bullida Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	12 Arròs integral amb s.verdures permeses Peix S/M andalusa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	13 Crema tèbia de verdures permeses Pizza (s/al·lèrg.) de tonyina Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
	16 Festa	17 Espaguetis (p.ref.) amb oli i alfàbrega Truita francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures permeses Hamburguesa mixta amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	19 Amanida de patata amb hortalisses tolerades Peix a la planxa amb verdures Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	20 Patates estofades verdures permeses Pollastre forn amb daus de tomàquet Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
	23 Amanida de patata amb hortalisses tolerades Pollastre a la planxa amb enciam Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	24 Verdura tolerada Vedella a la planxa amb patata al caliu Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	25 Sopa de fideus (s/llegum) Bacallà amb pebre dolç i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	26 Crema tèbia de verdures permeses Gall dindi al forn amb enciam Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	27 Amanida d'hortalisses permeses Arròs amb tomàquet natural i ou dur Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam Sulfit Mol·luscs Tramussos	30 Crema tèbia de verdures permeses Pollastre al curri (s/poma) i patates fregides Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	31 Macarrons (p.ref.) amb tomàquet natural Peix a la planxa amb salsa de iogurt i enciam Fruita tolerada o iogurt s/sucre 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 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 (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 sense lactosa	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 sense lactosa	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 Festa	17 Espaguetis amb espinacs (s/formatge) Truita paisana amb amanida del temps logurt sense lactosa	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Cigrons guisats Pollastre amb escabetx suau amb daus de tomàquet Fruita de temporada
	23 Amanida de Llenties amb oli 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 sense lactosa	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures 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			
 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 (s/g) estofades Remenat d'all (s/beixamel) 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) amb pastanaga (s/sèsam) logurt sense lactosa	6 Amanida d'espirlas (s/g) Cigrons (s/g) guisats amb toc de comí Fruita de temporada
	9 Pasta (s/g) amb cúrcuma Estofat de gall dindi (s/g) i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró (s/g) 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 sense lactosa	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.) tonyina (s/formatge) Fruita de temporada
	16 Festa	17 Espaguetis (s/g) amb espinacs (s/formatge) Truita paisana amb amanida del temps logurt sense lactosa	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Llenties (s/g) estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Cigrons (s/g) guisats Pollastre amb escabetx suau amb 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 segons productors 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 sense lactosa	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures 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 (s/g) a la napolitana Falafels (s/g) amb enciam (sense iogurt) 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 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 Iogurt ecològic	6 Amanida d'espíral 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 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 de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa vegetal, ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures 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 Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures 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			
 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 Celiàcs 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'espirlals (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 Festa	17 Espaguetis (s/g) amb pesto d'espínacs (s/g) Truita paisana amb amanida del temps logurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa casolana (s/g) Llenties (s/g) estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Cigrons (s/g) guisats Pollastre amb escabetx suau (s/g) 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 segons productors 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 Saltat de mongetes seques (s/g) amb verdures Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses Arròs a la cubana amb 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 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			
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 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 Celiacs 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 amb verdures i sèpia Fruita de temporada	4 Arròs amb oli d'herbes Mandonguilles amb samfaina Fruita de temporada	5 Crema tèbia de carbassó Llom a la planxa 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 Llom a la planxa i enciam Fruita de temporada	10 Hummus de cigró amb torrades Bacallà a la planxa amb enciam Fruita de temporada	11 Mongeta tendra i patata bullida Hamburguesa de cigrons 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 Festa	17 Amanida d'hortalisses amb llegum Espaguetis amb pesto d'espínacs logurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa (s/ou-maionesa) Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	20 Amanida d'hortalisses Cigrons guisats Fruita de temporada
	23 Amanida de Llenties amb oli de menta Lluç 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 (brou vegetal) Bacallà amb salsa a la llauna i amanida del temps logurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses amb llegum Arròs a la cubana (s/ou dur) Fruita de temporada
	30 Crema tèbia de pastanaga Peix 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 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 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 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 de bolonyesa vegetal Fruita de temporada
	16 Festa	17 Espaguetis amb pesto d'espínacs Truita paisana amb amanida del temps Iogurt ecològic	18 MENÚ SENSE GLUTEN Crema tèbia de verdures de temporada Hamburguesa de vedella, ceba caramel·litzada i enciam Fruita de temporada	19 Amanida russa amb maionesa casolana Llenties estofades amb verdures 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 Iogurt ecològic	26 Crema tèbia de carbassa i porro Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	27 Amanida d'hortalisses Arròs a la cubana amb ou dur Fruita de temporada
Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruita seca Api Mostassa Sèsam Sulfits Mol·luscs Tramussos	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.					