

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Un curs més, treballant plegats!! El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,.... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Crema de cogombre Gall dindi arrebossat amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	2 Amanida de pasta Bacallà a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	3 Gaspaxo amb rostes Hummus de lleties amb hortalisses crues logurt natural
	6 Festa	7 Bledes amb patata bullida Pollastre a la llimona amb enciam i raves logurt natural	8 Graellada de verdures de temporada Lluç al forn amb amanida del temps Fruita de temporada	9 Quinoa amb verduretes Truita d'albergínia amb tomàquet i alfàbrega Fruita de temporada	10 Amanida de l'hort Mongeta seca saltada amb all i julivert Fruita de temporada
	13 Amanida grega Carn rostida amb patates fregides Fruita de temporada	14 Minestra de verdures amb pèsols Ous durs al forn amb samfaina Fruita de temporada	15 Crema freda d'espàrrecs Albergínia farcida amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada	16 Cuscús saltat amb verdures Sardines al forn amb enciam i cogombre logurt natural	17 Arròs al curri amb alls tendres Hamburguesa de llegum amb enciam de tres colors Fruita de temporada
	20 Crema de verdures amb crostons de pa Daus de tofu marinats amb sèsam i amanida logurt natural	21 Puré de patata Vedella a la planxa amb saltat de bolets Fruita de temporada	22 Bròquil gratinat Salmó al forn amb amanida del temps Macedònia de fruites de temporada		
			Bon Estiu		
 ROCA since 1966 www.froca.cat					

JUNY

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.

Festa

6

7

8

9

10

13

14

15

16

17

20

21

22

FI DE CURS

Bon Estiu

Sostenibilitat

Aquesta programació es pot veure alterada per evitar malbarataments

Pa blanc i pa integralGuarnicions

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.

Que vagi de gust!

[illegible]

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Gall dindi al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espírels Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga (s/sèsam) logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Gall dindi a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa (s/tonyina) i maionesa (s/al·lèrg.) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Gall dindi al forn sobre llit de carbassó Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat (s/al·lèrg.)		

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga (s/sèsam) logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat (s/al·lèrg.)		

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Gall dindi a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella (s/formatge) Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Gall dindi planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espirlals (s/ou) Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat (s/ou) pastanaga (s/sèsam) logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus (s/ou) amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons (s/ou) amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Gall dindi a la planxa amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa (s/ou-maionesa) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies de verdures Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de l'hort Saltat de cigrons amb verdures Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/ou) napolitana amb formatge (s/ou) Pollastre al forn amb patates xips Gelat (s/al·lèrg.)		

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Trita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita permesa pelada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita permesa pelada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all (s/beixamel) amb amanida Fruita permesa pelada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita permesa pelada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga (s/sèsam) logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita permesa pelada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita permesa pelada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita permesa pelada	16 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Trita de carbassó i ceba amb enciam Fruita permesa pelada	17 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita permesa pelada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita permesa pelada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Trita paisana amb amanida del temps Fruita permesa pelada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips logurt ecològic		

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga (s/sèsam) logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus (s/al·lèrg.) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa (s/al·lèrg.) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat (s/al·lèrg.)		

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita permesa	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella i formatge Fruita permesa
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita permesa	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita permesa	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita permesa
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita permesa	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita permesa	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita permesa	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita permesa
	20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Fruita permesa	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita permesa	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips logurt ecològic		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga Fruita de temporada i pa integral	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de verdures i formatge Fruita de temporada i pa integral
	6 Festa	7 Arròs integral amb salsa de tomàquet Remenat d'all's tendres amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	8 Amanida de pasta integral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada i pa integral	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam Fruita de temporada i pa integral	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus integrals amb verdures i sèpia Fruita de temporada i pa integral
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada i pa integral	14 Macarrons integrals amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	15 Amanida d'arròs integral Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada i pa integral	16 Hummus de cigró amb torrades integrals Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada i pa integral
	20 Arròs integral tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all's Fruita de temporada i pa integral	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada i pa integral	22 FI DE CURS Espaguetis integrals napolitana amb formatge Pollastre al forn amb xips i enciam Fruita de temporada i pa integral		

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb oli i alfàbrega Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	2 Patates amb hortalisses permeses Truita francesa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	3 Verdura de temporada tolerada Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
	6 Festa	7 Arròs amb tomàquet natural Remenat d'ou amb amanida tolerada Fruita de temporada	8 Amanida tolerada d'espírels Gall dindi a la planxa amb toc de comí Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	9 Verdura tolerada de temporada Pollastre arrebossat amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	10 Crema de tèbia de carbassó (s/ceba) Fideus amb verdures i sèpia Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
	13 Mongeta tendra i patata bullida Gall dindi a la planxa amb arròs integral Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	14 Macarrons amb s.verdures tolerades Maire a l'andalusa i amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	15 Amanida tolerada d'arròs Botifarra a la planxa amb amanida tolerada Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	16 Verdura tolerada amb torrades Truita de carbassó (s/ceba) amb enciam Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	17 Amanidade patata tolerada Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina
	20 Arròs amb verdures permeses Lluç al forn sobre llit de carbassó (s/ceba) Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	21 Amanida de patata amb oli d'orenga Truita francesa amb amanida del temps Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina	22 FI DE CURS Espaguetis amb tomàquet natural Pollastre al forn amb patates xips Fruita tolerada o iogurt s/sucre o gelatina		
Bon Estiu					

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt sense lactosa	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella (s/formatge) Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all (s/beixamel) amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt sense lactosa	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt sense lactosa	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana (s/formatge) Pollastre al forn amb patates xips logurt sense lactosa		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt sense lactosa	2 Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella (s/formatge) Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'allis (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida d'espivals (s/g) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat (s/g) amb pastanaga i sèsam (s/g) logurt sense lactosa	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus (s/g) amb verdures i sèpia Fruita de temporada
		13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties (s/g) amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons (s/g) amb salsa de verdures Maire a l'andalusa (s/g) i amanida del temps logurt sense lactosa	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	16 Hummus de cigró (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada
		20 Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/g) napolitana (s/formatge) Pollastre al forn amb patates xips logurt sense lactosa	
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Patates amb hortalisses Truita francesa amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'alls tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Gall dindi a la planxa amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Peix a la planxa amb amanida tolerada Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Gall dindi a la planxa amb arròs integral Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls Fruita de temporada	21 Amanida de patata amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips logurt ecològic		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Amanida de llegum Arròs integral amb porro, api i pastanaga iogurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Hamburguesa vegetal amb pastanaga i sèsam iogurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i llegum Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Amanida de llegum Macarrons amb salsa de verdures iogurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Saltat de mongetes seques amb verdures Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa (s/tonyina) i maionesa Falafels amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Seità al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Hamburguesa vegetal amb patates xips Gelats		
			Bon Estiu		

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de bolonyesa vegetal i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Lluç arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Bacallà a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Falafels amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Hamburguesa vegetal amb patates xips Gelat		

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES																												
Un curs més, treballant plegats!! El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!!  <tr><td rowspan="3">6Festa</td><td>7Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'allis (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada</td><td>1Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic</td><td>2Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada</td><td>3Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita de temporada</td></tr> <tr><td>13Mongeta tendra i patata bullida Llenties (s/g) amb arròs integral i verdures Fruita de temporada</td><td>7Amanida d'espivals (s/g) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada</td><td>8Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada</td><td>9Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat (s/g) amb pastanaga i sèsam (s/g) logurt ecològic</td><td>10Crema de tèbia de carbassó Fideus (s/g) amb verdures i sèpia Fruita de temporada</td></tr> <tr><td>20Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó Fruita de temporada</td><td>14Macarrons (s/g) amb salsa de verdures Maire a l'andalusa (s/g) i amanida del temps logurt d'ovella</td><td>15Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada</td><td>16Hummus de cigró (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada</td><td>17Amanida russa amb maionesa casolana (s/g) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>21Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Pollastre al forn amb patates xips Gelats (s/al·lèrg.)</td><td>22FI DE CURS Espaguetis (s/g) napolitana amb formatge</td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="3"></td><td colspan="3">Bon Estiu</td></tr> <tr><td colspan="3">ROCA since 1966 www.froca.cat</td><td colspan="3">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.</td></tr>	6Festa	7Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'allis (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	1Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita de temporada	13Mongeta tendra i patata bullida Llenties (s/g) amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	7Amanida d'espivals (s/g) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada	8Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	9Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat (s/g) amb pastanaga i sèsam (s/g) logurt ecològic	10Crema de tèbia de carbassó Fideus (s/g) amb verdures i sèpia Fruita de temporada	20Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó Fruita de temporada	14Macarrons (s/g) amb salsa de verdures Maire a l'andalusa (s/g) i amanida del temps logurt d'ovella	15Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16Hummus de cigró (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17Amanida russa amb maionesa casolana (s/g) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada			21Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Pollastre al forn amb patates xips Gelats (s/al·lèrg.)	22FI DE CURS Espaguetis (s/g) napolitana amb formatge						Bon Estiu			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.		
6Festa		7Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'allis (s/beixamel) amb amanida Fruita de temporada	1Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2Empedrat de mongetes (s/g) Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella i formatge Fruita de temporada																												
		13Mongeta tendra i patata bullida Llenties (s/g) amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	7Amanida d'espivals (s/g) Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí Fruita de temporada	8Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques (s/g) Fruita de temporada	9Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat (s/g) amb pastanaga i sèsam (s/g) logurt ecològic	10Crema de tèbia de carbassó Fideus (s/g) amb verdures i sèpia Fruita de temporada																											
	20Arròs tres delícies (s/al·lèrg.) Lluç al forn (s/al·lèrg.) sobre llit de carbassó Fruita de temporada	14Macarrons (s/g) amb salsa de verdures Maire a l'andalusa (s/g) i amanida del temps logurt d'ovella	15Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	16Hummus de cigró (s/g) amb torrades (s/al·lèrg.) Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17Amanida russa amb maionesa casolana (s/g) Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada																												
		21Amanida de cigrons (s/g) amb oli d'orenga Pollastre al forn amb patates xips Gelats (s/al·lèrg.)	22FI DE CURS Espaguetis (s/g) napolitana amb formatge																														
			Bon Estiu																														
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.																														

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Llom a la planxa amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza (s/al·lèrg.) de vedella (s/formatge) Fruita de temporada
	6 Festa	7 Amanida d'hortalisses amb llegum Arròs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	8 Amanida d'espivals (s/ou) Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Lluç arrebossat (s/ou) pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus (s/ou) amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons (s/ou) amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Botifarra a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades (s/al·lèrg.) Bacallà a la planxa amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa (s/ou-maionesa) Falafels amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies de verdures Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de l'hort Saltat de cigrons amb verdures Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis (s/ou) napolitana amb formatge (s/ou) Hamburguesa vegetal amb patates xips Gelat (s/al·lèrg.)		

Bon Estiu

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<i>Un curs més, treballant plegats!!</i> El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar. Al llarg d'aquests mesos, a través d'aquest espai lateral que acompanya el menú, hem compartit amb vosaltres diferents temes que tenen a veure amb la salut, la sostenibilitat, els menjadors escolars, l'atenció a la diversitat alimentària, la cuina tradicional i natural,... Tots ells deriven dels nostres eixos de treball. Conjuntament amb l'escola i les famílies, tenim l'oportunitat de contribuir a millorar el nostre entorn i vetllar per la salut comunitària. La feina que fem plegats, és molt engrescadora. Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport. Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat. Moltes gràcies i bones vacances!!!! 			1 Arròs integral amb porro, api i pastanaga Lluç al forn amb daus de tomàquet i orenga logurt ecològic	2 Empedrat de mongetes Truita de patata i ceba amb amanida del temps Fruita de temporada	3 Verdura de temporada segons productors Pizza de vedella i formatge Fruita de temporada
	6 Festa	7 Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'all tendres amb amanida del temps Fruita de temporada	8 Amanida d'espíral Cigrons estofats amb toc de comí Fruita de temporada	9 Verdura tricolor de temporada Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada i sèsam logurt ecològic	10 Crema de tèbia de carbassó Fideus amb verdures i sèpia Fruita de temporada
	13 Mongeta tendra i patata bullida Llenties amb arròs integral i verdures Fruita de temporada	14 Macarrons amb salsa de verdures Maire a l'andalusa i amanida del temps logurt d'ovella	15 Amanida d'arròs Bacallà a la planxa amb mongetes seques Fruita de temporada	16 Hummus de cigró amb torrades Truita de carbassó i ceba amb enciam Fruita de temporada	17 Amanida russa amb maionesa casolana Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada
	20 Arròs tres delícies Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all Fruita de temporada	21 Amanida de cigrons amb oli d'orenga Truita paisana amb amanida del temps Fruita de temporada	22 FI DE CURS Espaguetis napolitana amb formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat		
			Bon Estiu		