

DESEMBRE

Educant també al migdia

Menjar junts, descobrir i gaudir

El migdia és un temps per a créixer, conviure i aprendre. Per això transformem l'**Espai Migdia** en una **experiència educativa** on els infants i joves desenvolupen valors essencials: autonomia, respecte, empatia i convivència.

Al voltant de la taula passen coses importants: els infants aprenen a compartir, a respectar el torn de paraula, a provar plats nous i, sobretot, a gaudir del moment de menjar. Educar en l'alimentació també és educar en la convivència. Menjar junts ajuda els infants a desenvolupar habilitats socials, reconèixer les seves preferències i entendre que cada aliment forma part d'una cultura i d'una història.

Els nostres menús estan pensats per oferir **varietat, qualitat i oportunitats de descoberta**: sabors nous, textures diferents, productes de temporada i receptes que fomenten la curiositat gastronòmica.

A mesura que s'acosta el final d'any, és un bon moment per a recordar que menjar bé també és **compartir, escoltar i gaudir de la companyia**. Al menjador escolar, cada àpat pot ser una petita celebració d'això.

Des de F.Roca, us desitgem unes **bones festes plenes de moments compartits, descobriments gastronòmics i, sobretot, alegria al voltant de la taula**.



DILLUNS

1
Crema de pastanaga

Estofat de llegum amb verdures
Fruita de temporada

8
Festa

15
Bròquil i patata bullida amb oli de porro
Hamburguesa vedella (halal) amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIMARTS

2
Llenties estofades

Llenguadina a l'andalusa amb enciam i vinagreta de llimona
Fruita de temporada

9
Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
Croquetes vegetals amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

16
Llenties estofades amb poma i carbassa
Truita paisana amb enciam i vinagreta de taronja
Fruita de temporada

DIMECRES

3
Sopa vegetal d'arròs

Truita paisana amb enciam i olives
Fruita de temporada

10
Verdura tricolor
Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa
Fruita de temporada

17
Arròs amb salsa de tomàquet
Delícies de lluç amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIJOUS

4
Mongeta i patata bullida

Pizza de bolonyesa vegetal amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

11
Crema de mongetes seques i carbassa
Pollastre (halal) a la llimona, enciam i cogombre
Fruita de temporada

18 **DINAR DE NADAL**
Escudella (halal)
Pollastre (halal) al forn amb xips
Fruita de temporada i torró

DIVENDRES

5 **Celebració Dia Immaculada**
Macarrons integrals a la napolitana

Pollastre (halal) a l'allet amb patates fregides
Refresc i Crema de xocolata

12
Arròs amb salsa de verdures
Lluç sobre llit de carbassó amb enciam i olives negres
logurt natural

19 **No servei menjador**

BONES VACANCES

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

Benvolgudes famílies,

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

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

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

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



C!
CUINA CATALANA

MÉS



Fruites



Hortalisses



Llegums



Fruita seca



Activitat física i social

CANVIEU A



Aigua



Aliments integrals



Oli d'oliva



Aliments de temporada i proximitat

MENYS



Sal



Sucre



Carn vermella i processada



Aliments ultraprocessats