



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Comencem un curs molt especial Setembre és temps de retrobaments, de nous reptes i d'il·lusions renovades. A les cuines, als menjadors i als espais de lleure, els nostres equips ja ho tenen tot a punt per començar un nou curs al costat dels infants, de les escoles i de les famílies. Aquest curs serà especialment significatiu per a F.Roca. Celebrarem 60 anys d'ofici, una trajectòria construïda amb estima, compromís i una manera d'entendre la nostra feina que ha anat creixent i evolucionant al costat de les escoles. En aquestes sis dècades hem estat testimonis dels grans canvis que ha viscut el menjador escolar, i també n'hem format part. Hem vist com aquell espai que donava resposta a una necessitat bàsica s'ha anat transformant en un espai educatiu, de convivència i de creixement: una aula més de l'escola. I nosaltres hem tingut el privilegi de contribuir a aquesta evolució, convençuts que l'Espai Migdia és un temps valuós que mereix ser cuidat amb sensibilitat, ofici i estima. Comencem aquest curs amb la il·lusió intacta i amb la voluntat de continuar posant el nostre ofici al servei d'allò que és més important: els infants i el seu creixement. Perquè cada generació d'infants i joves ens recorda que cuidar l'Espai Migdia és també una manera de cuidar el seu present i el seu futur.		8 MENÚ DE BENVINGUDA Espaguetis (s/g) amb salsa de tomàquet (s/form.) Llom a la planxa amb enciam i olives negres logurt natural sense sucre	9 Verdura tricolor Pollastre (s/pell) a la llimona, enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Bacallà al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada	11 Festa
	14 Mongeta i patata bullida Gall dindi al forn amb enciams variats Fruita de temporada	15 Amanida d'estiu (s/ou) Pollastre (s/pell) al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Arròs tres delícies de verdures Lluç a la planxa amb enciam i raves logurt natural sense sucre	17 Amanida de pasta (s/g)(s/form.) Llom a la planxa amb enciam i raves Fruita de temporada	18 Cigrons guisats Truita a la francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
	21 Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina al forn amb enciam i raves Fruita de temporada	22 Cigrons guisats Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita de temporada	23 Espaguetis (s/g) a la napolitana (s/form.) Llom a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	24 Festa	25 Amanida de patata amb vinagreta de pebrot Pollastre a la planxa amb enciams variats Fruita de temporada
	28 Macarrons (s/g) amb oli d'alfàbrega (s/form.) Ous durs amb salsa de tomàquet i enciams variats Fruita de temporada	29 Empedrat de mongetes seques Llom al forn amb puré de poma i enciam Fruita de temporada	30 Mongeta i patata bullida Gall dindi al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada		



Benvinguts a un curs que, per a nosaltres, serà molt especial. Ens fa molta il·lusió compartir-lo amb vosaltres.

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