



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 Crema de carbassó, porro i patata Lluç a la planxa amb all i julivert, enciam i tomàquet Fruita de temporada	9 Arròs saltat amb carbassó, pebrot i ceba Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida Fruita de temporada	10 Amanida de lleties Broqueta de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	11 Festa
	14 Torrada amb escalivada Llom arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	15 Albergínia farcida de verdures i gratinada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita de temporada	16 Empedrat de mongeta Pit de pollastre a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	17 Graellada de verdures i patata Llenguado a la planxa amb amanida Fruita de temporada	18 Arròs amb salsa de verdures Hamburguesa casolana de lleties amb enciam i raves logurt natural
	21 Verdura tricolor Pollastre al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada	22 Carbasson farcits Daus de gall dindi marinats amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	23 Gaspaxo amb crostons de pa Rap al forn amb enciam i tomàquet logurt natural	24	25 Amanida d'espirls tricolor Xipirons a l'andalusa amb enciams variats Fruita de temporada
	28 Crema de verdures de temporada Llenguadina a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	29 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat amb pastanaga i olives negres Fruita de temporada	30 Amanida de patata Truita de tonyina amb enciam i raves Fruita de temporada		
En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i de qualitat, tot potenciant la sostenibilitat. Cuinem de manera 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 un alt contingut de llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió preveu la reducció del malbaratament alimentari i dels residus. Les fruites que oferirem aquest mes són: plàtan, poma, nera, síndria, meló i nectarina.					



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