

# Xirinacs

**ROCA**  
GASTRONOMIA COL·LECTIVA  
GONZALEZ

**B.s/gluten ni f.secs RPX**

**Abril**

**Dilluns**

**Dimarts**

**Dimecres**

**Dijous**

**Divendres**

**TANCAT PER  
VACANCES**

**TANCAT PER  
VACANCES**



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	<b>7</b> Pasta s/gluten a/pesto d'espínacs Mandong. veggio a/salsa tomàquet Fruita i pa s/traces	<b>8</b> Cigrons estofats Esc Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	<b>9</b> Crema verdures Esc Llenties estofades Fruita i pa s/traces	<b>10</b> Arròs int.saltat a/verdures Esc Salmó a la taronja Fruita i pa s/traces
<b>13</b> Crema pastanaga Esc Pernilets pollastre forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	<b>14</b> Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	<b>15</b> Llenties estofades Lluç arrebossat s/gluten amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa s/traces	<b>16</b> Tricolor de verdures Cigrons a/samfaina Fruita i pa s/traces	<b>17</b> Pasta s/gluten a/salsa carbassa Gall dindi adobat amb enciam Fruita i pa s/traces
<b>20</b> Arròs integral tres delícies Esc Abadejo a la marinera Fruita i pa s/traces	<b>21</b> Crema carbassó Esc Quinoa a/xampis,pebrot,ceba Fruita i pa s/traces	<b>22</b> Mongetes b. estofades Esc Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	<b>23</b> Sopa brou s/gluten Gall dindi arrebossat s/gluten** amb enciam i olives Postres	<b>24</b> Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa s/traces
<b>27</b> Bròquil i patata Cuixa de pollastre forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	<b>28</b> Llenties estofades Lluç arrebossat s/gluten amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	<b>29</b> Arròs int a/blat moro,carbassó,ceba Truita de pernil dolç amb enciam logurt ECO i pa s/traces	<b>30</b> Crema carbassa Esc Pasta celíaca a/pollastre Fruita i pa s/traces	

**LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT.** Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - **Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.**