

# Xirinacs

**ROCA**  
GASTRONOMIA COL·LECTIVA  
GONZALEZ

**B.s/lactosa ni PLV RPX**

**Febrer**

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>2</b></p> <p>Espirals a/salsa carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>3</b></p> <p>Arròs int.saltat a/verdures Esc</p> <p>Lluç marinera Esc</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>4</b></p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt de soja i pa s/traces</p>	<p><b>5</b></p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Cigrons a/tomàquet</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>6</b></p> <p>Crema pastanaga Esc</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p><b>9</b></p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Hamburguesa de pollastre amb enciam</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>10</b></p> <p>Crema carbassa Esc</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>11</b></p> <p>Sopa de lletres</p> <p>Rosada arrebossada amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt de soja i pa s/traces</p>	<p><b>12</b></p> <p>Cigrons estofats Esc</p> <p>Truita de patates amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>13</b></p> <p>Espaguetis a/pesto d'espínacs</p> <p>Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p><b>Festa</b></p>	<p><b>17</b></p> <p>Pasta saltada a/verdures</p> <p>Bacallà arrebossat amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>18</b></p> <p>Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt de soja i pa s/traces</p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema verdures Esc</p> <p>Pernilets pollastre forn amb enciam</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>20</b></p> <p>Arròs integral tres delícies Esc</p> <p>Lluç a/salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p><b>23</b></p> <p>Crema carbassó Esc</p> <p>Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>24</b></p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Llenties a la jardineria</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>25</b></p> <p>Arròs int a/blat moro, carbassó, ceba</p> <p>Salmó a la taronja</p> <p>logurt de soja i pa s/traces</p>	<p><b>26</b></p> <p>Cigrons estofats Esc</p> <p>Truita francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>27</b></p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Pollastre al forn amb escarola</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
				

**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.**