

Xirinacs

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

B.s/llegum RPX

Febrer

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>2</p> <p>Espirals a/salsa carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita</p>	<p>3</p> <p>Arròs int.saltat a/verdures Esc</p> <p>Lluç marinera Esc</p> <p>Fruita</p>	<p>4</p> <p>Arròs saltat a/pastanaga</p> <p>Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt</p>	<p>5</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Gall dindi a/tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>6</p> <p>Crema pastanaga Esc</p> <p>Pollastre al forn amb enciam</p> <p>Fruita</p>
<p>9</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Pollastre al forn amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>10</p> <p>Crema carbassa Esc</p> <p>Gall dindi a/salsa de poma</p> <p>Fruita</p>	<p>11</p> <p>Sopa de lletres</p> <p>Lluç arrebossat s/gluten amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt</p>	<p>12</p> <p>Arròs saltat a/pastanaga</p> <p>Truita de patates amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita</p>	<p>13</p> <p>Espaguetis a/pesto d'espínacs</p> <p>Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita</p>
<p>Festa</p>	<p>17</p> <p>Pasta saltada a/verdures</p> <p>Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita</p>	<p>18</p> <p>Arròs saltat a/pastanaga</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt</p>	<p>19</p> <p>Crema verdures Esc</p> <p>Pernilets pollastre forn amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>20</p> <p>Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Lluç a/salsa de tomàquet</p> <p>Fruita</p>
<p>23</p> <p>Crema carbassó Esc</p> <p>Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita</p>	<p>24</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Gall dindi adobat</p> <p>Fruita</p>	<p>25</p> <p>Arròs int a/blat moro,carbassó,ceba</p> <p>Salmó a la taronja</p> <p>logurt</p>	<p>26</p> <p>Arròs saltat a/olives</p> <p>Truita francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita</p>	<p>27</p> <p>Patates saltades a/ou dur</p> <p>Pollastre al forn amb escarola</p> <p>Fruita</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.**