

# Xirinacs

**ROCA**  
GASTRONOMIA COL·LECTIVA  
GONZALEZ

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

**Maig**

**Dilluns**

**Dimarts**

**Dimecres**

**Dijous**

**Divendres**

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				 <b>Festiu</b>
<b>4</b> Arròs integral amb tomàquet  Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga  Fruita i pa s/traces	<b>5</b> Cigrons estofats Esc  Salmó marinera  Fruita i pa s/traces	<b>6</b> Macarrons a/salsa carbassa i ceba  Ous durs amb talls cogombre  logurt de soja i pa s/traces	<b>7</b> Mongetes verdes i patata  Llenties estofades  Fruita i pa s/traces	<b>8</b> Crema carbassó Esc  Gall dindi a/salsa de poma  Fruita i pa s/traces
<b>11</b> Sopa de fideus  Trita de carbassó amb enciam i pastanaga  Fruita i pa s/traces	<b>12</b> Arròs integral tres delícies Esc  Hummus mongetes i remolatxa amb bastonets de pastanaga  Fruita i pa s/traces	<b>13</b> Crema pastanaga Esc  Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives  logurt de soja i pa s/traces	<b>14</b> Llenties estofades  Abadejo en salsa verda  Fruita i pa s/traces	<b>15</b> Bròquil i patata  Espirals bolonyesa vegetal  Fruita i pa s/traces
<b>18</b> Paella Esc  Bacallà fregit amb enciam  Fruita i pa s/traces	<b>19</b> Mongetes verdes i patata  Llenties estofades  Fruita i pa s/traces	<b>20</b> Espaguetis a/pesto d'espínacs  Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga  logurt de soja i pa s/traces	<b>21</b> Crema verdures Esc  Lluç a la portuguesa  Fruita i pa s/traces	 <b>Festa</b>
 <b>Festa</b>	<b>26</b> Macarrons a/oli  Pernilets pollastre forn amb enciam, llombarda i pastanaga  Fruita i pa s/traces	<b>27</b> Crema carbassa Esc  Amanida de llenties Esc  logurt de soja i pa s/traces	<b>28</b> Arròs de pagès  Lluç al forn amb enciam i olives  Fruita i pa s/traces	<b>29</b> Cigrons estofats Esc  Pollastre al forn amb enciam i blat de moro  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.**