

Xirinacs

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

B.s/tomàquet E

Maig

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				
4 Arròs saltat amb carbassó Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	5 Cigrons bullits Salmó al forn Fruita i pa integral	6 Macarrons a/salsa carbassa i ceba Ous moll a/beixamel amb talls cogombre logurt ECO i pa integral	7 Mongetes verdes i patata Llenties bullides Fruita i pa integral	8 Crema carbassó Esc Gall dindi a/salsa de poma Fruita i pa integral
11 Sopa de fideus Trita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Esc Hummus mongetes i remolatxa amb bastonets de pastanaga Fruita i pa integral	13 Crema pastanaga Esc Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	14 Llenties bullides Abadejo al forn Fruita i pa integral	15 Bròquil i patata Pasta saltejada a/pollastre Fruita i pa integral
18 Arròs saltat a/verdures Bacallà fregit amb enciam Fruita i pa integral	19 Mongetes verdes i patata Llenties bullides Fruita i pa integral	20 Espaguetis a/pesto d'espínacs Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa integral	21 Crema verdures Esc Llom de porc al forn Fruita i pa integral	
	26 Macarrons amb formatge Pernilets pollastre forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	27 Crema carbassa Esc Amanida Llenties s/tomàquet logurt ECO i pa integral	28 Arròs saltat a/pollastre Lluç al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	29 Cigrons bullits Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral

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.