

Escola

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

Març

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2	3	4	5	6
Crema de verdures Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita i pa integral	Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	Llenties amb verdures Lluç fregit amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	Arròs integral saltat amb verdures Gall dindi amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9	10	11	12	13
Espaguetis amb pesto d'espínacs Crestes de tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	Bròquil i patata Cigrons amb samfaina Fruita i pa integral	Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	Crema de carbassó Llenties estofades Fruita i pa integral	Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral
16	17	18	19	20
Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	Crema de pastanaga Macarrons amb soja texturitzada Fruita i pa integral	Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23	24	25	26	27
Llenties estofades Abadejo amb salsa verda Fruita i pa integral	Crema de carbassa Milanesa de pollastre Fruita i pa integral	Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	Arròs integral amb tomàquet Gall dindi adobat amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	Tricolor de verdures Pizza de formatge Fruita i pa integral
30	31			
SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA

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.