

# Xirinacs

**ROCA**  
GASTRONOMIA COL·LECTIVA  
GONZALEZ

## B. Metabòlica RPX

### Març

| Dilluns                                                                                                                         | Dimarts                                                                                                                 | Dimecres                                                                                                                     | Dijous                                                                                            | Divendres                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2</b><br>Crema verdures Esc<br><br>Pollastre a la planxa<br><br>Fruita i pa s/traces                                         | <b>3</b><br>Mongetes verdes i patata<br><br>Cuixa de pollastre forn amb enciam<br><br>Fruita i pa s/traces              | <b>4</b><br>Llenties estofades<br><br>Lluç al forn amb enciam i pastanaga<br><br>Fruita i pa s/traces                        | <b>5</b><br>Arròs int.saltat a/verdures Esc<br><br>Cigrons a/tomàquet<br><br>Fruita i pa s/traces | <b>6</b><br>Pasta s/gluten a/salsa carbassa<br><br>Truita francesa amb enciam i blat de moro<br><br>Fruita i pa s/traces |
| <b>9</b><br>Pasta s/gluten a/pesto d'espínacs<br><br>Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga<br><br>Fruita i pa s/traces | <b>10</b><br>Bròquil i patata<br><br>Cigrons a/sanfaina<br><br>Fruita i pa s/traces                                     | <b>11</b><br>Mongetes b. estofades Esc<br><br>Truita francesa amb enciam i olives<br><br>Fruita i pa s/traces                | <b>12</b><br>Crema carbassó Esc<br><br>Llenties estofades<br><br>Fruita i pa s/traces             | <b>13</b><br>Arròs integral tres delícies Esc<br><br>Salmó marinera<br><br>Fruita i pa s/traces                          |
| <b>16</b><br>Sopa brou s/gluten<br><br>Gall dindi a la portuguesa<br><br>Fruita i pa s/traces                                   | <b>17</b><br>Arròs int a/blat moro, carbassó, ceba<br><br>Lluç al forn amb tomàquet natural<br><br>Fruita i pa s/traces | <b>18</b><br>Mongetes verdes i patata<br><br>Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga<br><br>Fruita i pa s/traces | <b>19</b><br>Crema pastanaga Esc<br><br>Pasta celiaca a/pollastre<br><br>Fruita i pa s/traces     | <b>20</b><br>Cigrons estofats Esc<br><br>Truita de carbassó amb enciam<br><br>Fruita i pa s/traces                       |
| <b>23</b><br>Llenties estofades<br><br>Abadejo en salsa verda<br><br>Fruita i pa s/traces                                       | <b>24</b><br>Crema carbassa Esc<br><br>Pollastre al forn amb enciam<br><br>Fruita i pa s/traces                         | <b>25</b><br>Sopa brou s/gluten<br><br>Truita de patates amb escarola<br><br>Fruita i pa s/traces                            | <b>26</b><br>Arròs integral amb tomàquet<br><br>Crema pèsols<br><br>Fruita i pa s/traces          | <b>27</b><br>Tricolor de verdures<br><br>Pizza de verdures s/traces<br><br>Fruita i pa s/traces                          |
| <b>TANCAT PER VACANCES</b>                                                                                                      |                                     |                                                                                                                              |                                                                                                   | <b>TANCAT PER VACANCES</b>                                                                                               |

**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.