

Xirinacs

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

B.s/lactosa ni PLV RPX

Març

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2	3	4	5	6
Crema verdures Esc Hamburguesa veggie amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre forn amb enciam Fruita i pa s/traces	Llenties estofades Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga logurt de soja i pa s/traces	Arròs int.saltat a/verdures Esc Cigrons a/tomàquet Fruita i pa s/traces	Macarrons a/salsa carbassa i ceba Truita francesa amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces
9	10	11	12	13
Espaguetis a/pesto d'espínacs Lluç arrebossat amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	Bròquil i patata Cigrons a/sanfaina Fruita i pa s/traces	Mongetes b. estofades Esc Truita francesa amb enciam i olives logurt de soja i pa s/traces	Crema carbassó Esc Llenties estofades Fruita i pa s/traces	Arròs integral tres delícies Esc Salmó marinera Fruita i pa s/traces
16	17	18	19	20
Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa s/traces	Arròs int a/blat moro,carbassó,ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa s/traces	Mongetes verdes i patata Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt de soja i pa s/traces	Crema pastanaga Esc Macarrons bolonyesa vegetal Fruita i pa s/traces	Cigrons estofats Esc Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa s/traces
23	24	25	26	27
Llenties estofades Abadejo en salsa verda Fruita i pa s/traces	Crema carbassa Esc Pollastre arrebossat amb enciam Fruita i pa s/traces	Sopa de fideus Truita de patates amb escarola logurt de soja i pa s/traces	Arròs integral amb tomàquet Crema pèsols Fruita i pa s/traces	Tricolor de verdures Pizza de verdures s/traces Fruita i pa s/traces
TANCAT PER VACANCES				TANCAT PER VACANCES

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.