Xirinacs T2

ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

E.s/gluten i s/PLV

Novembre

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs int.saltat a/verdures Esc Cigrons a/tomàquet,pastan i ceba Fruita i pa s/traces	3 Llenties estofades Lluç al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	4 Pasta s/gluten amb tomàquet Pollastre a la llimona Iogurt de soja i pa s/traces	5 Crema de carbassó Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	6 Minestra de verdures Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces
9 Arròs a/xampis,pastanaga,ceba Mandong. veggie a/salsa tomàquet Fruita i pa s/traces	10 Crema de carbassa Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	11 Pasta s/gluten a/pesto d'espinacs Truita de patates amb enciam Iogurt de soja i pa s/traces	12 Mongetes b. estofades Peix arrebossat amb enciam Fruita i pa s/traces	13 Bròquil i patata Broquetes de pollastre amb enciam i olives Fruita i pa s/traces
16 Crema moniato Esc Pasta celíaca a/pollastre Fruita i pa s/traces	17 Llenties estofades Lluç en salsa verda Esc Fruita i pa s/traces	18 Arròs integral amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Iogurt de soja i pa s/traces	19 Fideus cassola celíacs Truita de tonyina amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	20 Mongetes verdes i patata Estofat g.dindi a/samfaina Esc Fruita i pa s/traces
23 Crema de verdures Salmó a la planxa amb puré de patata Fruita i pa s/traces	24 Arròs integral a/verdures Esa Cigrons a/tomàquet Fruita i pa s/traces	25 Mongetes b. estofades Esc Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Iogurt de soja i pa s/traces	26 Sopa brou s/gluten Pollastre amb samfaina Fruita i pa s/traces	27 Tricolor de verdures Peix al forn Fruita i pa s/traces
30 Crema de pastanaga 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.