

Xirinacs T2

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.Basal

Octubre

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 Cigrons estofats Esc Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral	2 Crema pastanaga Esc Llom amb salsa de poma Fruita i pa integral
5 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	6 Tricolor de verdures Macarrons bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	7 Mongetes b. estofades Esc Truita de patates amb amanida logurt ECO i pa integral	8 Arròs int.saltat a/verdures Esc Lluç arrebossat Enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Fideuà Esc Pernilets pollastre forn amb enciam Fruita i pa integral
 Festiu	13 Macarrons a/salsa carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral	14 Llenties estofades Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	16 Crema de carbassa Mandonguilles a la jardinera Fruita i pa integral
19 Arròs integral tres delícies Esc Lluç a/samfaina Fruita i pa integral	20 Sopa de pistons Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	21 Cigrons estofats Esc Truita de carbassó amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral	22 Trinxat col i patata Fricandó de gall dindi Fruita i pa integral	23 Crema verdures Esc Espirals bolonyesa vegetal Fruita i pa integral
26 Espaguetis a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa integral	27 Cigrons estofats Esc Truita francesa Enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	28 Arròs int a/blat moro,carbassó,ceba Llom de porc al forn amb amanida logurt ECO i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Crema moniato Esc Escalopa de pollastre amb enciam 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.