

Xirinacs T2

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.s/gluten, plv ni llegum

Octubre

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

			1 Patates saltades a/tonyina Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	2 Crema pastanaga Esc Llom amb salsa de poma Fruita i pa s/traces
5 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	6 Tricolor de verdures Pasta celíaca a/pollastre Fruita i pa s/traces	7 Verdura i patata Trita de patates amb amanida Fruita i pa s/traces	8 Arròs int.saltat a/verdures Esc Lluç al forn Enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	9 Fideuà celíaca Resi Pernilets pollastre forn amb enciam Fruita i pa s/traces
 Festiu	13 Pasta celíaca a/verdures Trita francesa amb amanida Fruita i pa s/traces	14 Patates bullides a/carbassó Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	16 Crema de carbassa Pollastre al forn Fruita i pa s/traces
19 Arròs saltat amb carbassó Lluç a/samfaina Fruita i pa s/traces	20 Sopa de pasta s/gluten** Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	21 Verdura i patata Trita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa s/traces	22 Trinxat col i patata Fricandó de gall dindi Fruita i pa s/traces	23 Crema verdures Esc Pasta s/gluten a/tonyina Fruita i pa s/traces
26 Pasta s/gluten napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	27 Patates saltades a/tonyina Trita francesa Enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	28 Arròs int a/blat moro,carbassó,ceba Llom de porc al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	29 Mongetes verdes i patata Pollastre al forn Fruita i pa s/traces	30 Crema moniato Esc Pollastre al forn amb enciam 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.