

Xirinacs

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

B.s/gluten i s/PLV RPX

Octubre

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

		1 Cigrons estofats Esc Gall dindi adobat amb enciam i olives logurt de soja i pa s/traces	2 Pasta celíaca a/verdures Lluç en salsa verda Esc Fruita i pa s/traces	3 Crema carbassa Esc Hamburguesa veggie amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces
6 Fideuà celíaca Esc Crema pèsols Fruita i pa s/traces	7 Arròs int.saltat a/verdures Esc Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	8 Llenties estofades Truita de patates amb enciam logurt de soja i pa s/traces	9 Minestra de verdures Cigrons a/tomàquet Fruita i pa s/traces	FESTIU
13 Pasta celíaca a/verdures Truita francesa amb enciam Fruita i pa s/traces	14 Mongetes b. estofades Esc Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	15 Arròs integral amb tomàquet Salmó al forn amb enciam i blat de moro logurt de soja i pa s/traces	16 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa s/traces	17 Crema pastanaga Esc Lluç amb salsa de poma Fruita i pa s/traces
20 Arròs integral tres delícies Esc Pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	21 Sopa brou s/gluten Peix carboner a/samfaina Fruita i pa s/traces	22 Tricolor de verdures Fricandó de gall dindi logurt de soja i pa s/traces	23 Llenties estofades Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa s/traces	24 Crema verdures Esc Pasta celíaca a/pollo Fruita i pa s/traces
27 Pasta s/gluten a/pesto d'espínacs Lluç marinera Esc Fruita i pa s/traces	28 Cigrons estofats Esc Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	29 Arròs a la cassola Esc Crema mongetes blanques logurt de soja i pa s/traces	30 Mongetes verdes i patata Ous durs a/tomàquet Fruita i pa s/traces	31 Crema moniato Esc Pollastre arrebossat s/gluten amb enciam i pastanaga Postres

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.