

Xirinacs T2

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.Vegetarià

Octubre

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 Verdura i patata	2 Crema pastanaga Esc
			Cigrons estofats Esc amb amanida	Truita francesa
			Fruita i pa integral	Fruita i pa integral
5 Bròquil i patata	6 Tricolor de verdures	7 Mongetes b. estofades Esc	8 Arròs int.saltat a/verdures Esc	9 Fideuà de verdures
Quinoa saltada a/samfaina	Macarrons bolonyesa vegetal	Truita de patates amb amanida	Tofu amb salsa tomàquet	Hamburguesa de coliflor amb enciam
Fruita i pa integral	Fruita i pa integral	logurt ECO i pa integral	Fruita i pa integral	Fruita i pa integral
	13 Macarrons a/salsa carbassa i ceba	14 Llenties estofades	15 Arròs integral amb tomàquet	16 Crema de carbassa
	Truita de formatge amb amanida	Ous durs amb enciam i olives	Cigrons estofats Esc	Mandong. veggio a/salsa tomàquet
	Fruita i pa integral	logurt ECO i pa integral	Fruita i pa integral	Fruita i pa integral
19 Arròs integral tres delícies Esc	20 Verdura i patata	21 Cigrons estofats Esc	22 Trinxat col i patata	23 Crema verdures Esc
Ous durs a/tomàquet	Hamburguesa de verdures amb enciam i olives	Truita de carbassó amb tomàquet natural	Tofu amb salsa tomàquet	Espirals bolonyesa vegetal
Fruita i pa integral	Fruita i pa integral	logurt ECO i pa integral	Fruita i pa integral	Fruita i pa integral
26 Espaguetis a la napolitana	27 Cigrons estofats Esc	28 Arròs int a/blat moro,carbassó,ceba	29 Mongetes verdes i patata	30 Crema moniato Esc
Tofu amb salsa tomàquet	Truita francesa Enciam, llombarda i pastanaga	Mandong. veggio a/salsa tomàquet amb amanida	Llenties estofades	Hamburguesa de coliflor amb enciam
Fruita i pa integral	Fruita i pa integral	logurt ECO i pa integral	Fruita i pa integral	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.