

Xirinacs

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.s/llegum

Setembre

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita	9 Patates bullides a/carbassó Cuixa de pollastre forn amb enciam i blat de moro logurt	10 Espaguetis a/pesto d'espínacs Pollastre a la planxa amb tomàquet natural Fruita	
14 Espirals amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita	15 Crema verdures Esc Lluç al forn amb enciam i olives Fruita	16 Arròs int.saltat a/verdures Esc Pollastre al forn logurt	17 Tricolor de verdures Gall dindi a la portuguesa Fruita	18 Arròs saltat a/olives Lluç arrebossat amb enciam Fruita
21 Mongetes verdes i patata Pasta saltejada a/pollastre Fruita	22 Arròs int a/blat moro,carbassó,ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita	23 Patates saltades a/tonyina Truita de pernil dolç amb enciam i olives logurt		25 Crema carbassó Esc Pollastre al forn Fruita
28 Arròs saltat amb carbassó Truita de formatge amb enciam Fruita	29 Mongetes verdes i patata Pollastre al forn Fruita	30 Macarrons a/salsa carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt		

LA FRUITA SERA 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.