

Celíac

Setembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

5 Pasta celíaca bolonyesa vegetal Truita francesa amb pastanaga i olives Fruita i pa s/gluten	6 MENU VEGETAL SOSTENIBLE Amanida campera Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga Fruita i pa s/gluten	7 Arròs integral amb verdures Gall de Sant Pere al forn amb enciam i olives logurt i pa s/gluten	8 Amanida de llenties Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa s/gluten	9 Crema de carbassó amb rostes pa s/gluten Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten
12 Arròs integral saltat amb xampinyons, pastanaga i ceba Truita de patates i ceba amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	13 Crema de pastanaga amb rostes pa s/gluten Gall dindi amb salsa portuguesa Fruita i pa s/gluten	14 Minestra de verdures Pernilets de pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet logurt i pa s/gluten	15 Amanida de cigrons Lluç arrebossat s/gluten amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/gluten	16 MENU VEGETAL SOSTENIBLE Pasta celíaca amb tomàquet Hummus de mongetes blanques i remolatxa Fruita i pa s/gluten
19 Arròs integral amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/gluten	20 Mongetes blanques estofades Truita de ceba amb tomàquet amanit Fruita i pa s/gluten	21 Crema de verdures amb rostes pa s/gluten Peix blau S/M al forn amb enciam i olives logurt i pa s/gluten	22 MENU VEGETAL SOSTENIBLE Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fru Fruita i pa s/gluten	23 Pasta celíaca a la napolitana Estofat de vedella amb samfaina Fruita i pa s/gluten
26 Arròs integral a la milanesa vegetal Llom de porc amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/gluten	27 Tricolor de verdures Gall de Sant Pere arrebossat s/gluten amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/gluten	28 Llenties a la jardinera Truita de carbassó amb tomàquet i blat de moro logurt i pa s/gluten	29 Crema de carbassa amb rostes pa s/gluten Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	30 MENU VEGETAL SOSTENIBLE Pasta celíaca amb carbonara celíaca vegetal Cigrons saltats amb tomàquet i espinacs Fruita i pa s/gluten

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PRÒXIMITAT.

Els nostres menús estan supervisats per dietistes - nutricionistes col·legiats (Núm. CAT000874 i Núm. CAT001899) 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 certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres lacties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.
RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B



ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ