

Sense llegums

Octubre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

3 Mongetes verdes i patata Llom de porc a la planxa amb verdures saltades Fruita i pa s/traces	4 Macarrons a la carbonara vegetal Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita i pa s/traces	5 Bledes i patata Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga logurt s/sucre i pa s/traces	6 Crema de verdures Gall de Sant Pere fregit amb oli d'oliva amb enciam i tomàquet Fruita i pa s/traces	7 Arròs integral saltat amb blat de moro, carbassó i ceba Pollastre al forn amb tomàquet i olives Fruita i pa s/traces
10 Sopa de fideus Estofat de vedella amb samfaina Fruita i pa s/traces	11 Tricolor de verdures Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	FESTA	13 Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	14 Espinacs i patata Truita francesa amb tomàquet i olives Fruita i pa s/traces
17 Trinxat de col i patata Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	18 Bledes i patata Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	19 Crema de pastanaga Gall dindi a la planxa amb tomàquet i enciam logurt s/sucre i pa s/traces	20 Macarrons amb tomàquet Gallineta fregida amb oli d'oliva amb tomàquet i blat de moro Fruita i pa s/traces	21 Arròs integral a la milanesa vegetal Llom de porc amb verdures Fruita i pa s/traces
24 Espaguetis amb pesto d'espinacs Estofat de gall dindi amb verdures Fruita i pa s/traces	25 Patata, pastanaga i ceba Truita de tonyina amb enciam i tomàquet Fruita i pa s/traces	26 Cigrons estofats Peix blau S/M amb enciam i blat de moro logurt s/sucre i pa s/traces	27 Mongetes verdes saltades amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb arròs i bastonets de pastanaga Fruita i pa s/traces	28 MENÚ CASTANYADA Crema de carbassa Llom arrebossat casolà amb enciam, llombarda i pastanaga Moniato i pa s/traces
FESTA				

A 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 làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B



ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ