

Itaca

B.s/fructosa IT

Juny

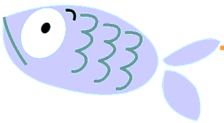
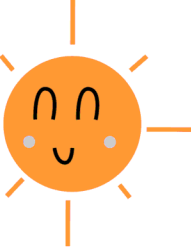
dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Bledes i patata Truita francesa ** amb enciam logurt i pa	
	6 Espaguetis a/pesto d'espinacs Pit de pollastre a/salsa tomàquet logurt i pa	7 Patates saltades a/olives verdes Llom de porc a la planxa amb talls cogombre logurt i pa	8 Arròs saltat a/pèsols Bacallà al forn amb enciam logurt i pa	9 Col i patata Truita de formatge ** amb enciam logurt i pa
12 Mongetes verdes i patata Contra c. pollo al allet Esc amb enciam logurt i pa	13 Espinacs i patata Gall dindi a la planxa amb albergínia al forn logurt i pa	14 Pasta saltada a/xampinyons Gall Sant Pere arrebossat amb enciam logurt i pa	15 Patata, pastanaga i ceba Truita francesa ** amb enciam logurt i pa	16 Pa a/formatge Pit de pollastre planxa amb patates xips logurt
19 Espaguetis amb tomàquet Pollastre al forn amb enciam logurt i pa	20 Arròs saltat a/xampinyons Truita de patata i ceba ** amb enciam logurt i pa	21 Espinacs i patata Lluç arrebossat amb enciam i olives logurt i pa	22 Pèsols i patata Llom de porc a la planxa amb albergínia al forn logurt i pa	



LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I PROXIMITAT

Els nostres menús estan revisats per dietistes-nutricionistes col·legiats (núm. CAT 000874 i núm. CAT 001899) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per 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 en una cooperativa d'inscripció sociolaboral.

Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B

