

Propostes sopars

Juny

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Gaspatxo Tofu saltejat amb pastanaga i curri Fruita i pa integral	FESTA
FESTA	6 Bròquil gratinat Salmó al forn amb llit de verdures Fruita i pa integral	7 Vichyssoise Pollastre saltejat amb ceba i cúrcuma Fruita i pa integral	8 Amanida d'enciam, coriandre i formatge fresc Brotxetes de gall d'indi especiades Fruita i pa integral	9 Pizza casolana amb base de coliflor triturada, tomàquet natural, ceba i tonyina Fruita
12 Crema de meló Sardines al forn amb julivert Fruita i pa integral	13 Amanida verda amb raig de mel Remenat d'ous amb xampinyons i espàrrecs verds Fruita i pa integral	14 Bastonets de pastanaga amb guacamole casolà Tofu saltejat amb patata vapor i herbes Fruita i pa integral	15 Xips carbassa al forn Pollastre a la planxa amb arròs integral Fruita i pa integral	16 Fideus d'arròs integral amb verdures i tonyina (plat únic) Fruita
19 Salmorejo cordovès Rodanxes de lluç amb llimona Fruita i pa integral	20 Meló amb pernil Llom a la planxa amb herbes provençals Pa integral	21 Amanida de cogombre i tomàquet Daus de pollastre amb cuscús integral Fruita i pa integral	22 Coliflor gratinada Tonyina al forn amb llit de ceba i patata Fruita i pa integral	

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 làcties 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