

Setembre

Halal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Trita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Trita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades Trita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Trita francesa amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades Truita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Truita de pernil dolç amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Truita francesa amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Peix al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Peix al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades Truita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Truita francesa amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Trita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Trita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures <i>Espaguetis amb tomàquet i tonyina</i> Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades Trita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Trita de pernil dolç amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Trita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	9 Espaguetis s/gluten al pesto d'espínacs Peix fregit s/gluten amb enciam logurt ECO i pa s/gluten	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/gluten	11 FESTIU
14 Pasta s/gluten saltejada amb verdures Trita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/gluten	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa s/gluten	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa s/gluten	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	18 Amanida russa Llenties* estofades Fruita i pa s/gluten
21 Minestra de verdures Espaguetis s/gluten amb tomàquet i llenties Fruita i pa s/gluten	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa s/gluten	23 Amanida de mongetes blanques estofades Trita de formatge amb amanida logurt ECO i pa s/gluten	24 FESTIU	25 Amanida de pasta s/gluten Lluç al forn amb amanida Fruita i pa s/gluten
28 Arròs integral tres delícies Trita de pernil dolç amb amanida Fruita i pa s/gluten	29 Mongetes verdes i patata Llenties* estofades Fruita i pa s/gluten	30 Pasta s/gluten amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa s/gluten		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	9 Espaguetis s/gluten al pesto d'espínacs Peix fregit s/gluten amb enciam <i>logurt de soja i pa s/gluten</i>	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/gluten	11 FESTIU
14 Pasta s/gluten saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/gluten	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa s/gluten	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida <i>logurt de soja i pa s/gluten</i>	17 Crema de verdures s/làctics Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	18 Amanida russa Llenties* estofades Fruita i pa s/gluten
21 Minestra de verdures <i>Espaguetis s/gluten amb tomàquet i llenties</i> Fruita i pa s/gluten	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa s/gluten	23 Amanida de mongetes blanques estofades <i>Truita francesa amb amanida</i> <i>logurt de soja i pa s/gluten</i>	24 FESTIU	25 Amanida de pasta s/gluten Lluç al forn amb amanida Fruita i pa s/gluten
28 Arròs integral tres delícies Truita de pernil dolç amb amanida Fruita i pa s/gluten	29 Mongetes verdes i patata Llenties* estofades Fruita i pa s/gluten	30 Pasta s/gluten amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural <i>logurt de soja i pa s/gluten</i>		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam <i>logurt soja i pa integral</i>	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida <i>logurt soja i pa integral</i>	17 Crema de verdures s/làctics Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades <i>Truita francesa</i> amb amanida <i>logurt soja i pa integral</i>	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies <i>Truita francesa</i> amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural <i>logurt soja i pa integral</i>		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Peix fregit amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Verdura i patata Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures* Pollastre planxa amb amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida de patata Peix planxa amb amanida Fruita i pa integral
21 Patata i pastanaga Espaguetis amb tomàquet i tonyina Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de patata Truita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs amb pastanaga i blat de moro Truita de pernil dolç* amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Pollastre planxa amb amanida Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	18 Amanida russa Llenties estofades <i>Fruita s/pell i pa integral</i>
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	23 Amanida de mongetes blanques estofades Truita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida <i>Fruita s/pell i pa integral</i>
28 Arròs integral tres delícies Truita de pernil dolç amb amanida <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Peix fregit amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades Truita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Truita de pernil dolç amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Escola Mallorca

Setembre

Sense mongeta blanca

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Pollastre planxa amb amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 <i>Amanida de patata</i> Truita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Truita de pernil dolç amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Escola Mallorca

Juny

Sense mongeta blanca ni cigrons

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Trita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Trita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 <i>Verdura i patata</i> Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Pollastre planxa amb amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 <i>Amanida de patata</i> Trita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Trita de pernil dolç amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet <i>Pollastre planxa</i> amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures <i>Pollastre planxa</i> amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures <i>Pollastre al forn</i> amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa s/ou ni maionesa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures <i>Espaguetis amb tomàquet i tonyina</i> Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades <i>Pollastre planxa</i> amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies <i>Peix planxa</i> amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet <i>Pollastre planxa</i> amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures <i>Pollastre planxa</i> amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures <i>Pollastre al forn</i> amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa s/ou ni maionesa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades <i>Pollastre planxa</i> amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies <i>Peix planxa</i> amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet <i>Pollastre planxa</i> amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures <i>Pollastre planxa</i> amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures <i>Pollastre al forn</i> amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa s/ou ni maionesa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades <i>Pollastre planxa</i> amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies <i>Peix planxa</i> amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Trita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Llom planxa Amb amanida logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Trita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons <i>Pollastre planxa</i> amb enciam Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades Trita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta* <i>Pollastre planxa</i> amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Trita de pernil dolç amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Pollastre planxa</i> amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Escola Mallorca

Setembre

Sense pollastre, ou ni salmó

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet <i>Llom planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</i> Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs <i>Peix fregit amb enciam</i> logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata <i>Gall dindi al forn amb enciam i blat de moro</i> Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures <i>Gall dindi planxa amb enciam i blat de moro</i> Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida de patata (tonyina, olives i enciam) Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades Peix planxa amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta* Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies <i>Llom planxa amb amanida</i> Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Peix planxa amb tomàquet natural</i> logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades Truita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Truita francesa amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

7	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Espaguetis al pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 FESTIU
14 Pasta saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	15 Amanida de cigrons Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	16 Arròs integral saltejat amb verdures Mongetes blanques saltades amb all i julivert i amanida logurt ECO i pa integral	17 Crema de verdures Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Llenties estofades Fruita i pa integral
21 Minestra de verdures Espaguetis bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	22 Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	23 Amanida de mongetes blanques estofades Truita de formatge amb amanida logurt ECO i pa integral	24 FESTIU	25 Amanida de pasta Lluç al forn amb amanida Fruita i pa integral
28 Arròs integral tres delícies Truita de pernil dolç amb amanida Fruita i pa integral	29 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa integral	30 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Salmó a la taronja amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral		

LA FRUITA SERÀ 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.