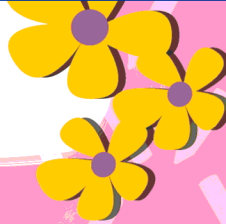


# La Seguidillas

## E. Basal

### Abril



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

# TANCAT PER VACANCES

	<p><b>11</b></p> <p>Espirals amb tomàquet</p> <p>Rosada arrebossada amb pastanaga i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>12</b></p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de pernil dolç amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p><b>13</b></p> <p>Crema carbassa Esc</p> <p>Pernillets pollastre forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>14</b></p> <p>Arròs amb verdures Esc</p> <p>Mandong. v. a/salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p><b>17</b></p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Estofat g.dindi a/sanfaina Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>18</b></p> <p>Arròs tres delícies Esc</p> <p>Lluç marinera Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema verdures Esc</p> <p>Contra c. pollo al allet Esc amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p><b>20</b></p> <p>Cigrons estofats Esc</p> <p>Truita de carbassó amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>21</b></p> <p>Sopa de lletres</p> <p>Llibrets de llom amb enciam i olives</p> <p>Pastís de Sant Jordi</p>
<p><b>24</b></p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Estofat vedella a/verdures Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>25</b></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita de formatge amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>26</b></p> <p>Llenties a la jardineria</p> <p>Gall Sant Pere arrebossat amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p><b>27</b></p> <p>Espaguetis a/pesto d'espínacs</p> <p>Pit de pollastre planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>28</b></p> <p>Crema carbassó Esc</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>



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 làctics són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

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



ROCA  
GASTRONOMIA COL·LECTIVA  
GONZALEZ

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B

