

GORNAL

Octubre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <p>3 Macarrons a la carbonara</p> <p>Croquetes casolanes amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>4 Crema de verdures</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>5 Cigrons estofats</p> <p>Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt i pa integral</p> | <p>6 Mongetes verdes i patata</p> <p>Gall de Sant Pere fregit amb oli d'oliva amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>7 Arròs saltat amb blat de moro, carbassó i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p> |
| <p>10 Tricolor de verdures</p> <p>Estofat de vedella amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>11 Sopa de fideus</p> <p>Pit de pollastre amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>FESTA</p> | <p>13 Arròs amb tomàquet</p> <p>Lluç fregit amb oli d'oliva amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>14 Crema de mongetes blanques</p> <p>Truita francesa amb tomàquet i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p> |
| <p>17 Trinxat</p> <p>Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>18 Llenties estofades</p> <p>Ous molls amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>19 Macarrons amb tomàquet</p> <p>Mandonguilles de vedella amb verdures</p> <p>logurt i pa integral</p> | <p>20 Saltat de patata, pastanaga i ceba</p> <p>Gallineta fregida amb oli d'oliva amb tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>21 Arròs a la milanesa</p> <p>Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p> |
| <p>24 Espaguetis napolitana</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>25 Minestra de verdures</p> <p>Truita de tonyina amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>26 Cigrons estofats</p> <p>Lluç fregit amb oli d'oliva amb enciam i blat de moro</p> <p>Natilla de xocolata i pa integral</p> | <p>27 Paella de carn</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p>28 Crema de carbassa</p> <p>Escalopí de llom amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Moniato i pa integral</p> |
| <p>FESTA</p> | | | | |

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

