

Halal

Octubre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

3

Macarrons a la carbonara vegetal

Croquetes de peix amb enciam, llombarda i pastanaga

Fruita i pa integral

4

Crema de verdures

Pernillets de pollastre al forn amb enciam i blat de moro

Fruita i pa integral

5

Cigrons estofats

Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga

logurt i pa integral

6

Mongetes verdes i patata

Gall de Sant Pere fregit amb oli d'oliva amb enciam i tomàquet

Fruita i pa integral

7

Arròs saltat amb blat de moro, carbassó i ceba

Pollastre al forn amb enciam i olives

Fruita i pa integral

10

Tricolor de verdures

Estofat de gall dindi amb samfaina

Fruita i pa integral

11

Sopa de pollastre amb fideus

Pit de pollastre amb salsa de tomàquet

Fruita i pa integral

FESTA

13

Arròs amb tomàquet

Lluç fregit amb oli d'oliva amb enciam, llombarda i pastanaga

Fruita i pa integral

14

Crema de mongetes blanques

Truita francesa amb tomàquet i olives

Fruita i pa integral

17

Trinxat de col i patata

Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives

Fruita i pa integral

18

Llenties estofades

Ous molls amb enciam i pastanaga

Fruita i pa integral

19

Macarrons amb tomàquet

Pèsols estofats amb verdures

logurt i pa integral

20

Saltat de patata, pastanaga i ceba

Gallineta fregida amb oli d'oliva amb tomàquet i blat de moro

Fruita i pa integral

21

Arròs a la milanesa vegetal

Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga

Fruita i pa integral

24

Espaguetis napolitana

Estofat de gall dindi amb verdures

Fruita i pa integral

25

Minestra de verdures

Truita de tonyina amb enciam i tomàquet

Fruita i pa integral

26

Cigrons estofats

Lluç fregit amb oli d'oliva amb enciam i blat de moro

Natilla de xocolata i pa integral

27

Paella de pollastre

Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives

Fruita i pa integral

28

Crema de carbassa

Peix S/M arrebossat amb enciam, llombarda i pastanaga

Moniato i pa integral

FESTA

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

