

GORNAL

Setembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

5 Espaguetis bolonyesa vegetal Croquetes casolanes amb pastanaga i olives Fruita i pa integral	6 Amanida campera Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita i pa integral	7 Arròs amb verdures Gall de Sant Pere al forn amb enciam i olives logurt i pa integral	8 Amanida de lleties Trita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Crema de carbassó amb crostons de pa Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral
12 Amanida de pasta vegetal Estofat de gall dindi amb verdures Fruita i pa integral	13 Crema de pastanaga amb crostons de pa Trita de patates i ceba amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	14 Amanida de cigrons Lluç fregit amb oli d'oliva amb enciam i blat de moro Natilla de vainilla i pa integral	15 Minestra de verdures Pernilets de pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita i pa integral	16 Arròs saltat amb xampis, pastanaga i Ceba Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral
19 Crema de verdures amb crostons de pa Seitons arrebossats amb enciam i olives Fruita i pa integral	20 Arròs amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	21 Mongetes blanques estofades Trita de formatge amb tomàquet amanit logurt i pa integral	22 Mongetes verdes i patata Estofat de vedella amb samfaina Fruita i pa integral	23 Macarrons a la napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral
26 Arròs a la milanesa vegetal Trita de carbassó amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	27 Amanida russa Hamburguesa de vedella amb tomàquet i blat de moro Fruita i pa integral	28 Lleties a la jardinera Lluç fregit amb oli d'oliva amb enciam i pastanaga Natilla de xocolata i pa integral	29 Fideuà de peix Llom de porc amb salsa de tomàquet Fruita i pa integral	30 Crema de carbassa amb crostons de pa Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives 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

