

DOMÍNIQUES VALLIRANA

Gener


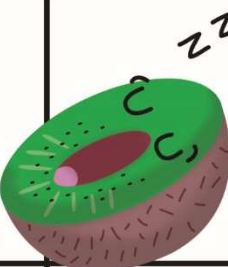
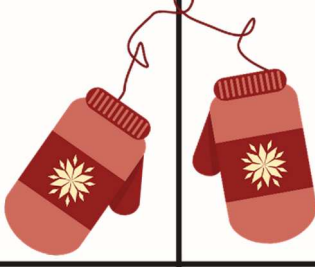



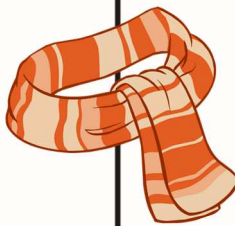
dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

				
<p>9 Arròs amb tomàquet</p> <p>Croquetes casolanes amb pastanaga i olives <i>Salsitxes de porc a la planxa</i> Fruita i pa integral</p>	<p>10 Crema de carbassa</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida <i>Pollastre amb salsa de tomàquet</i> Fruita i pa integral</p>	<p>11 Llenties a la jardinera</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12 Sopa de pistons</p> <p>Lluç a la marinera <i>Lluç al forn amb amanida</i> logurt i pa integral</p>	<p>13 Tricolor de verdures</p> <p>Estofat de gall dindi amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>16 Espirals integrals carbonara</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida <i>Gall d'indi amb samfaina</i> Fruita i pa integral</p>	<p>17 Mongetes verdes i patata</p> <p>Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet <i>Llom de porc a la planxa amb amanida</i> Fruita i pa integral</p>	<p>18 Arròs amb verdures</p> <p>Gall de Sant Pere fregit amb oli d'oliva amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19 Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida <i>Truita de formatge</i> logurt i pa integral</p>	
<p>23 Minestra de verdures</p> <p>Llom de porc al forn amb amanida <i>Llom al roquefort</i> Fruita i pa integral</p>	<p>24 Crema de pastanaga</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida <i>Hamburguesa de pollastre</i> Fruita i pa integral</p>	<p>25 Cigrons estofats</p> <p>Gallineta fregida amb oli d'oliva amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>26 Arròs tres delícies</p> <p>Truita de carbassó amb amanida <i>Truita francesa</i> logurt i pa integral</p>	<p>27</p> <p>MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS</p>
<p>30 Patates estofades</p> <p>Ous molls amb amanida <i>Truita de pernil dolç</i> Fruita i pa integral</p>	<p>31 Sopa de fideus</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida <i>Gall d'indi amb salsa de tomàquet</i> Fruita i pa integral</p>			

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 amb sistemes de producció ecològica. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

RSPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B

*L'amanida es compona: d'enciam, tomàquet, blat de moro i olives.

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

DACOR®
Educació i Esport