

# DOMINIKES VALLIRANA ESO

## Gener


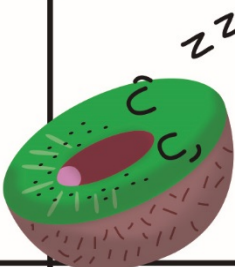
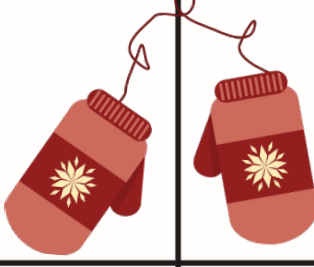



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

				
<p><b>10</b> Arròs milanesa vegetal Calamars andalusa amb patates xips *Calamars a la planxa Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>11</b> Mongetes blanques estofades Truita francesa amb amanida *Truita de carbassó Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>12</b> Crema de verdures amb crostons de pa Pernillets de pollastre al forn amb amanida Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p><b>13</b> Macarrons integrals amb tomàquet, xampinyons i formatge Llom arrebossat amb amanida *Llom a la planxa logurt i pa integral</p>	<p><b>14</b> Mongeta verda amb patata Estofat de gall dindi amb verdures Poma eco de la Vall de Lord i pa integral</p>
<p><b>17</b> Sopa de l'àvia amb pasta Truita de patata i ceba amb amanida *Truita de formatge Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>18</b> Bledes amb patata Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet *Botifarra a la planxa Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>19</b> Cigrans estofats amb carbassa Estofat de gall dindi amb xampinyons Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p><b>20</b> <b>FESTA LOCAL</b></p>	<p><b>21</b> Pèsols a la francesa Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida Poma eco de la Vall de Lord i pa integral</p>
<p><b>24</b> Espaguetis integrals amb tomàquet i formatge Fingers de pollastre amb amanida *Pollastre al forn Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>25</b> Llenties jardineria Truita de carbassó amb amanida *Truita de patata Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>26</b> Crema de pastanaga amb crostons de pa Estofat de gall dindi amb verdures Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p><b>27</b> Arròs amb verdures Lluç al forn amb tomàquet amanit *Lluç arrebossat logurt i pa integral</p>	<p><b>28</b> <b>MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS</b></p>
<p><b>31</b> Crema de carbassó amb crostons de pa Truita de tonyina amb amanida *Truita francesa Fruita de temporada i pa integral</p>				

LA FRUITA SERÀ PLÀTAN DE CANÀRIES, POMES DE LA VALL DE LORD ECOLÒGIQUES, CÍTRICS DE LES TERRES DE L'EBRE I PERA DE LLEIDA.

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 lactíes 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

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

**ROCA**  
GASTRONOMIA COL·LECTIVA  
GONZALEZ



**DACOR**  
Educació i Esport

