

DOMINIKES VALLIRANA

Gener



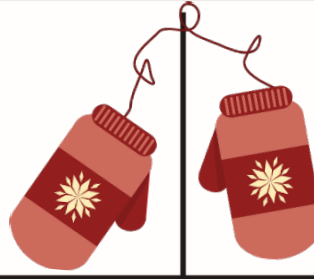
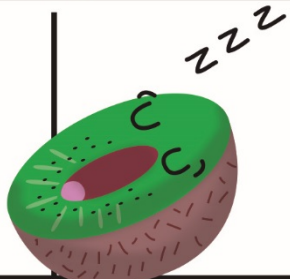
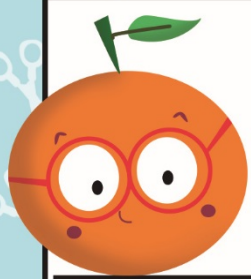
dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



10

Arròs milanesa vegetal
Calamars andalusa amb patates xips
Fruita de temporada i pa integral

11

Mongetes blanques estofades
Truita francesa amb amanida
Fruita de temporada i pa integral

12

Crema de verdures amb crostons de pa
Pernillets de pollastre al forn amb amanida
Plàtan de Canàries i pa integral

13

Macarrons integrals amb tomàquet, xampinyons i formatge
Llom arrebossat amb amanida
logurt i pa integral

14

Mongeta verda amb patata
Estofat de gall dindi amb verdures
Poma eco de la Vall de Lord i pa integral

17

Sopa de l'àvia amb pasta
Truita de patata i ceba amb amanida
Fruita de temporada i pa integral

18

Bledes amb patata
Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada i pa integral

19

Cigrans estofats amb carbassa
Estofat de gall dindi amb xampinyons
Plàtan de Canàries i pa integral

20

FESTA LOCAL

21

Pèsols a la francesa
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida
Poma eco de la Vall de Lord i pa integral

24

Espaguetis integrals amb tomàquet i formatge
Fingers de pollastre amb amanida
Fruita de temporada i pa integral

25

Llenties jardinera
Truita de carbassó amb amanida
Fruita de temporada i pa integral

26

Crema de pastanaga amb crostons de pa
Estofat de gall dindi amb verdures
Plàtan de Canàries i pa integral

27

Arròs amb verdures
Lluç al forn amb tomàquet amanit
logurt i pa integral

28

MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS

31

Crema de carbassó amb crostons de pa
Truita de tonyina amb amanida
Fruita de temporada i pa integral



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.

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

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ



DACOR
Educació i Esport