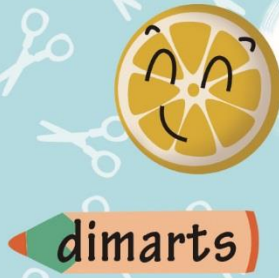


Celíac

Gener



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

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

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ



DACOR
Educació i Esport

