

Sense carn

Gener


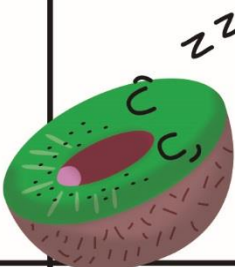
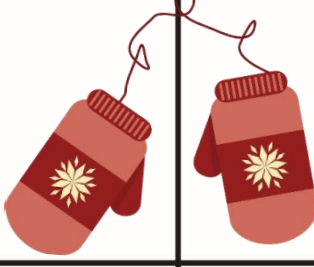



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

				
<p>10 Arròs milanesa vegetal Calamars andalusa amb patates xips Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>11 Mongetes blanques estofades Truita francesa amb amanida Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>12 Crema de verdures amb crostons de pa Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p>13 Macarrons integrals amb tomàquet, xampinyons i formatge Lluç arrebossat amb amanida logurt i pa integral</p>	<p>14 Mongeta verda amb patata Estofat de tofu amb verdures Poma eco de la Vall de Lord i pa integral</p>
<p>17 Sopa de peix amb pasta Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>18 Bledes amb patata Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>19 Cigrons estofats amb carbassa Estofat de tofu amb xampinyons Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p>20 FESTA LOCAL</p>	<p>21 Pèsols saltats amb ceba i patata Truita de formatge amb amanida Poma eco de la Vall de Lord i pa integral</p>
<p>24 Espaguetis integrals amb tomàquet i formatge Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>25 Llenties jardinera Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>26 Crema de pastanaga amb crostons de pa Estofat de tofu amb verdures Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p>27 Arròs amb verdures Lluç al forn amb tomàquet amanit logurt i pa integral</p>	<p>28 MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS</p>
<p>31 Crema de carbassó amb crostons de pa Truita de tonyina amb amanida Fruita de temporada i pa integral</p>				

LA FRUITA SERÀ PLÀTAN DE CANÀRIES, POMES DE LA VALL DE LORD ECOLÒGICQUES, 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.

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

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ



DACOR
Educació i Esport