

DOMÍNIQUES
VALLIRANA - ESO



Maig



dilluns dimarts dimecres dijous divendres

<p>2 Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Escalopa de llom amb tomàquet amanit <i>*Llom amb salsa de tomàquet</i></p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>3 Macarrons napolitana amb formatge ratllat</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida <i>*Gall dindi a la planxa</i></p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>4 Mongetes pintes estofades</p> <p>Gall de Sant Pere fregit amb oli d'oliva amb amanida</p> <p>Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p>5 Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita de carbassó amb amanida <i>*Truita de patata i ceba</i></p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>6 Mongetes verdes i patata</p> <p>Estofat de gall dindi amb xampinyons</p> <p>Poma eco de la Vall de Lord i pa integral</p>
<p>9 Sopa de pistons</p> <p>Truita de tonyina amb amanida <i>*Truita de formatge</i></p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>10 Cigrons estofats</p> <p>Llom a la planxa amb amanida <i>*Gall dindi a la planxa</i></p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>11 Crema de carbassó amb crostons de pa</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p>12 Minestra de verdures</p> <p>Gall dindi arrebossat casolà amb tomàquet amanit <i>*Rosada arrebossada</i></p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>13 Arròs amb verdures</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Poma eco de la Vall de Lord i pa integral</p>
<p>16 Bròquil, patata i pastanaga</p> <p>Gall dindi a la portuguesa <i>*Gall dindi a la planxa amb guarnició</i></p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>17 Sopa amb pasta</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida <i>*Llom a la planxa</i></p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>18 Llenties jardinera</p> <p>Seitons arrebossats amb amanida</p> <p>Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p>19 Arròs 3 delícies vegetal</p> <p>Truita francesa amb amanida <i>*Truita de tonyina</i></p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>20 Crema de verdures amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de mixta a la planxa amb amanida</p> <p>Poma eco de la Vall de Lord i pa integral</p>
<p>23 Arròs saltat amb samfaina</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida <i>*Llom a la planxa</i></p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>24 Tricolor de verdures</p> <p>Estofat de vedella amb verduretes <i>*Gall dindi amb salsa de tomàquet</i></p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>25 Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</p> <p>Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p>26 Espirals carbonara vegetal</p> <p>Gallineta fregida amb oli d'oliva amb tomàquet amanit <i>*Gallineta al forn</i></p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>27</p> <p>MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS</p>
<p>30 Espaguetis bolonyesa vegetal amb formatge ratllat</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida <i>*Rosada arrebossada</i></p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>31 Llenties estofades</p> <p>Truita francesa amb amanida <i>*Truita de formatge</i></p> <p>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 làctics 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 compon: d'enciam, tomàquet, blat de moro i olives.

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

