

Sense carn

Maig

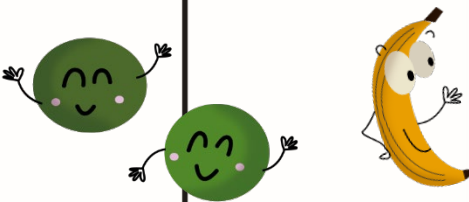

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

<p>2 Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de coliflor i formatge amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>3 Macarrons napolitana amb formatge ratllat</p> <p>Truita francesa amb amanida</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</p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>6 Mongetes verdes i patata</p> <p>Mandonguilles vegetals estofades amb xampinyons</p> <p>Poma eco de la Vall de Lord i pa integral</p>
<p>9 Sopa vegetal amb pistons</p> <p>Truita de tonyina amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>10 Cigrons estofats</p> <p>Peix S/M a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>11 Crema de carbassó amb crostons de pa</p> <p>Truita paisana amb amanida</p> <p>Plàtan de Canàries i pa integral</p>	<p>12 Minestra de verdures</p> <p>Mongetes blanques saltades amb tomàquet</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>Mandonguilles vegetals a la portuguesa</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>17 Sopa vegetal amb pasta</p> <p>Truita de formatge amb amanida</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</p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>20 Crema de verdures amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida</p> <p>Poma eco de la Vall de Lord i pa integral</p>
<p>23 Arròs saltat amb samfaina</p> <p>Pèsols saltats amb tomàquet i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>24 Tricolor de verdures</p> <p>Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures</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</p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>27 MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS</p>
<p>30 Espaguetis bolonyesa vegetal amb formatge ratllat</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>31 Llenties estofades</p> <p>Truita francesa amb amanida</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 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

