

Sense PLV

Maig



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

<p>2 Crema de carbassa</p> <p>Llom arrebossat amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>3 Macarrons napolitana amb formatge vegà</p> <p>Pit de pollastre a la planxa 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 de soja 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</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>10 Cigrons estofats</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>11 Crema de carbassó</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</p> <p>logurt de soja 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</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>17 Sopa amb pasta</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>18 Llenties jardinera</p> <p>Peix S/M arrebossat 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 de soja i pa integral</p>	<p>20 Crema de verdures</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</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>24 Tricolor de verdures</p> <p>Estofat de vedella amb verduretes</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 amb tomàquet i xampinyons</p> <p>Gallineta fregida amb oli d'oliva amb tomàquet amanit</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p>27 MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS</p>
<p>30 Espaguetis bolonyesa vegetal amb formatge vegà</p> <p>Rosada arrebossada 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 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 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 compona: d'enciam, tomàquet, blat de moro i olives.

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

