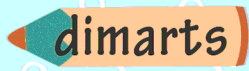
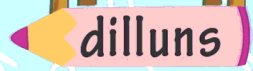


Comunitat Dominiques E.s/PLV DV

Gener



GENER

2023

<p>9</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Llom de porc arrebossat amb pastanaga i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Crema carbassa Esc</p> <p>Pernilets pollastre forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Llenties a la jardineria</p> <p>Truita francesa ** amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Sopa de pistons In situ</p> <p>Lluç marinera Esc</p> <p>logurt de soja i pa s/traces</p>	<p>13</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Estofat g.dindi a/sam** Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>16</p> <p>Pasta carbon. s/gluten ni lacto Esc</p> <p>Contra cuixa pollo forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Salsitxes a/salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb verdures Esc</p> <p>Gall Sant Pere arrebossat amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Truita de patata i ceba ** amb amanida</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p>20</p> <p>Festiu</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>23</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Llom de porc al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>24</p> <p>Crema pastanaga Esc</p> <p>Pit de pollastre planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>25</p> <p>Cigrons estofats Esc</p> <p>Gallineta arrebossada amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>26</p> <p>Arròs tres delícies Esc</p> <p>Truita de carbassó amb amanida</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	
<p>30</p> <p>Patates estofades Esc</p> <p>Truita francesa ** amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>31</p> <p>Sopa de fideus In situ</p> <p>Pernilets pollastre forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>			

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I PROXIMITAT

Els nostres menús estan revisats per dietistes-nutricionistes col·legiats (núm. CAT 000874 i núm. CAT 001899) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per 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 certificada 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.

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B

SACOR
Educació i Esport