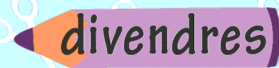
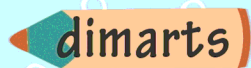


# Comunitat Dominiques E.s/carn DV

## Gener



# GENER

# 2023

<p><b>9</b></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Croquetes de bolets amb pastanaga i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>10</b></p> <p>Crema carbassa Esc</p> <p>Mongetes b. a/all i julivert amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>11</b></p> <p>Llenties a la jardineria</p> <p>Truita francesa ** amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>12</b></p> <p>Sopa verdures s/carn Esc</p> <p>Lluç marinera Esc</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p><b>13</b></p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Ous a/samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p><b>16</b></p> <p>Espirals integral carbonara Esc</p> <p>Pèsols i patata amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>17</b></p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Ous durs a/tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>18</b></p> <p>Arròs amb verdures Esc</p> <p>Gall Sant Pere arrebossat amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>19</b></p> <p>Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Truita de patata i ceba ** amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Festiu</b></p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p><b>23</b></p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Hamburguesa de coliflor amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>24</b></p> <p>Crema pastanaga Esc</p> <p>Truita francesa ** amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>25</b></p> <p>Cigrons estofats Esc</p> <p>Gallineta arrebossada amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs tres delícies Esc</p> <p>Truita de carbassó amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	
<p><b>30</b></p> <p>Patates estofades Esc</p> <p>Ous moll a/beixamel amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>31</b></p> <p>Sopa verdures s/carn Esc</p> <p>Peix al 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