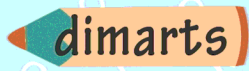


Comunitat Dominiques E.s/gluten DV

Gener



GENER

2023

<p>9</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Croquetes s/gluten amb pastanaga i olives</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>10</p> <p>Crema carbassa Esc</p> <p>Pernilets pollastre forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>11</p> <p>Llenties a la jardineria</p> <p>Truita francesa ** amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>12</p> <p>Sopa de pasta s/gluten**</p> <p>Lluç marinera Esc</p> <p>logurt ECO 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 s/traces</p>
<p>16</p> <p>Pasta s/gluten carbonara Esc</p> <p>Contra cuixa pollo forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>17</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Salsitxes a/salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb verdures Esc</p> <p>Gall S.Pere arrebossat s/gluten amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>19</p> <p>Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Truita de patata i ceba ** amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</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 s/traces</p>	<p>24</p> <p>Crema pastanaga Esc</p> <p>Pit de pollastre planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>25</p> <p>Cigrons estofats Esc</p> <p>Gallineta arrebossada s/gluten amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>26</p> <p>Arròs tres delícies Esc</p> <p>Truita de carbassó amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	
<p>30</p> <p>Patates estofades Esc</p> <p>Truita de formatge ** amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>31</p> <p>Sopa de pasta s/gluten**</p> <p>Pernilets pollastre forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</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

DACOR
Educació i Esport