

Sense PLV

Novembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

FESTA

		<p>2 Macarrons integrals bolonyesa vegetal</p> <p>Fingers de pollastre amb tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p>3 Patates estofades</p> <p>Gall de Sant Pere a la marinera</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>4 Llenties a la jardinera</p> <p>Truita de patates i ceba amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>7 Tricolor de verdures</p> <p>Llom de porc a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>8 Sopa de pistons</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9 Cigrons estofats</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10 Fideuà de peix</p> <p>Varetes de lluç amb amanida</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p>11 Arròs amb tomàquet</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>14 Mongetes verdes i patata</p> <p>Llom de porc arrebossat amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>15 Espirals integrals saltats amb xampis i ceba</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16 Arròs tres delícies</p> <p>Gallineta fregida amb oli d'oliva amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17 Crema de carbassó amb crostons de pa</p> <p>Estofat de vedella amb verdures</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p>18 Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>21 Espaguetis integrals amb verdures</p> <p>Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>22 Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>23 Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>24 Paella de carn</p> <p>Lluç fregit amb oli d'oliva amb amanida</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p>25</p> <p>MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS</p>
<p>28 Arròs a la milanesa (formatge vegà)</p> <p>Truita de tonyina amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29 Tricolor de verdures</p> <p>Llom de porc al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>30 Sopa de fideus</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>		

A FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PRÒXIMITAT.

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 amb sistemes de producció ecològica. 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

DACOR®
Educació i Esport