

Sense carn

Novembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

FESTA

2

Macarrons integrals
bolonyesa vegetal

Fingers de mozzarella
amb tomàquet i olives

logurt i pa integral

3

Patates estofades

Gall de Sant Pere a la
marinera

Fruita i pa integral

4

Llenties a la jardinera

Truita de patates i ceba
amb amanida

Fruita i pa integral

7

Tricolor de verdures

Hamburguesa coliflor i
formatge amb amanida

Fruita i pa integral

8

Sopa de verdures s/carn

Seitán a la planxa amb
amanida

Fruita i pa integral

9

Cigrons estofats

Truita francesa amb
amanida

logurt i pa integral

10

Fideuà de peix

Varetes de lluç amb
amanida

Fruita i pa integral

11

Arròs amb tomàquet

Crema de pèsols

Fruita i pa integral

14

Mongetes verdes i patata

Croquetes de bolets amb
amanida

Fruita i pa integral

15

Espirals integrals a la
carbonara vegetal

Hamburguesa coliflor i
formatge amb amanida

Fruita i pa integral

16

Arròs tres delícies
vegetal

Gallineta fregida amb oli
d'oliva amb amanida

logurt i pa integral

17

Crema de carbassó amb
crostons de pa

Estofat de seitán amb
verdures

Fruita i pa integral

18

Mongetes blanques
estofades

Ous moll amb amanida

Fruita i pa integral

21

Espaguetis integrals amb
verdures

Mandonguilles vegetals
amb salsa de tomàquet

Fruita i pa integral

22

Crema de carbassa amb
crostons de pa

Seitán a l'allet amb
amanida

Fruita i pa integral

23

Cigrons estofats

Truita de carbassó amb
amanida

logurt i pa integral

24

Arròs amb verdures

Lluç fregit amb oli d'oliva
amb amanida

Fruita i pa integral

25

**MENU A TRIAR
PER COMISSIO
D'INFANTS**

28

Arròs a la milanesa
vegetal

Truita de tonyina amb
amanida

Fruita i pa integral

29

Tricolor de verdures

Seitán a la planxa amb
amanida

Fruita i pa integral

30

Sopa de verdures s/carn

Truita de patates amb
amanida

logurt i pa integral

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 làctics 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 compon: d'enciam, tomàquet, blat de moro i olives.

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

DACOR®
Educació i Esport