

Sense fructosa ni sorbitol

Novembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

FESTA

		2 Macarrons amb formatge Pollastre arrebossat amb tomàquet logurt s/lactosa i pa	3 Patates saltades amb carbassó Gall de Sant Pere al forn amb guarnició logurt s/lactosa i pa	4 Espinacs i patata Truita de patates amb enciam Fruita i pa
7 Mongetes verdes i patata Llom de porc a la planxa amb enciam logurt s/lactosa i pa	8 Sopa amb pasta (brou s/verdures) Pit de pollastre a la planxa amb enciam Fruita i pa	9 Bledes i patata Truita francesa amb enciam logurt s/lactosa i pa	10 Fideus amb peix Lluç fregit amb oli d'oliva amb enciam logurt s/lactosa i pa	11 Arròs saltat amb carbassó Gall dindi a la planxa amb xampinyons saltats Fruita i pa
14 Mongetes verdes i patata Llom de porc arrebossat amb enciam logurt s/lactosa i pa	15 Macarrons saltats amb xampinyons Pernillets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa	16 Arròs saltat amb ou dur Gallineta fregida amb oli d'oliva amb enciam logurt s/lactosa i pa	17 Crema de carbassó (s/ceba) Carn de vedella saltada amb xampinyons logurt s/lactosa i pa	18 Espinacs i patata Truita francesa amb enciam Fruita i pa
21 Espaguetis saltats amb xampinyons Llom de porc a la planxa amb carbassó al forn logurt s/lactosa i pa	22 Mongetes verdes i patata Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam Fruita i pa	23 Bledes i patata Truita francesa amb enciams logurt s/lactosa i pa	24 Arròs saltat amb porc Lluç fregit amb oli d'oliva amb enciam logurt s/lactosa i pa	<p>MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS</p>
28 Arròs saltat amb pernil Truita de tonyina amb enciam logurt s/lactosa i pa	29 Mongetes verdes i patata Llom de porc al forn amb enciam Fruita i pa	30 Sopa amb pasta (brou s/verdures) Pit de pollastre a la planxa amb enciam logurt s/lactosa i pa		

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

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

DACOR®
Educació i Esport