

Sense gluten

Novembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

FESTA

2

Pasta s/gluten amb tomàquet

Pollastre arrebossat s/gluten amb tomàquet i olives

logurt i pa s/gluten

3

Patates estofades

Gall de Sant Pere a la marinera

Fruita i pa s/gluten

4

Llenties a la jardinera

Truita de patates i ceba amb amanida

Fruita i pa s/gluten

7

Tricolor de verdures

Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida

Fruita i pa s/gluten

8

Sopa de pasta s/gluten

Pit de pollastre a la planxa amb amanida

Fruita i pa s/gluten

9

Cigrons estofats

Truita francesa amb amanida

Fruita i pa s/gluten

10

Fideuà s/gluten de peix

Lluç arrebossat s/gluten amb amanida

Fruita i pa s/gluten

11

Arròs amb tomàquet

Estofat de gall dindi amb verdures

Fruita i pa s/gluten

14

Mongetes verdes i patata

Croquetes s/gluten amb amanida

Fruita i pa s/gluten

15

Pasta s/gluten carbonara s/gluten

Pernillets de pollastre al forn amb amanida

Fruita i pa s/gluten

16

Arròs tres delícies

Gallineta arrebossada s/gluten amb amanida

Fruita i pa s/gluten

17

Crema de carbassó amb rostes pa s/gluten

Estofat de vedella amb verdures

logurt i pa s/gluten

18

Mongetes blanques estofades

Truita de formatge amb amanida

Fruita i pa s/gluten

21

Pasta s/gluten amb verdures

Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet

Fruita i pa s/gluten

22

Crema de carbassa amb rostes pa s/gluten

Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida

Fruita i pa s/gluten

23

Cigrons estofats

Truita de carbassó amb amanida

Fruita i pa s/gluten

24

Paella de carn

Lluç arrebossat s/gluten amb amanida

logurt i pa s/gluten

25

MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS

28

Arròs a la milanesa

Truita de tonyina amb amanida

Fruita i pa s/gluten

29

Tricolor de verdures

Llom de porc al forn amb amanida

Fruita i pa s/gluten

30

Sopa de pasta s/gluten

Pit de pollastre a la planxa amb amanida

Fruita i pa s/gluten

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