

Santa Marta T1

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.s/peix ni marisc

Desembre

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1

Arròs saltat a/verdures

Llom de porc al forn amb enciam i olives

Fruita i pa integral

2

Sopa de fideus

Cuixa de pollastre forn amb enciam i blat de moro

Fruita i pa integral

3

Llenties estofades

Truita de formatge amb enciam i pastanaga

logurt ECO i pa integral

4

Crema moniato Esc

Mandong. vedella a/salsa tomàquet

Fruita i pa integral



9

Tallarines a/salsa carbassa

Llom amb samfaina

Fruita i pa integral

10

Tricolor de verdures

Pit de pollastre planxa amb enciam i olives

logurt ECO i pa integral

11

Cigrans estofats

Truita de patates amb enciam i blat de moro

Fruita i pa integral

12

Arròs tres delícies Esc

Estofat porc a/verdures Esc

Fruita i pa integral

15

Arròs amb tomàquet

Llom de porc al forn amb enciam

Fruita i pa integral

16

Crema verdures Esc

Rodó de gall dindi a/salsa tomàq.

Fruita i pa integral

17

Mongetes b. estofades Esc

Truita de carbassó amb enciam i pastanaga

logurt ECO i pa integral

18

Minestra de verdures

Llom amb salsa de poma

Fruita i pa integral

19

Sopa de galets

Pollastre a la catalana Esc

Postres

DESEMBRE



LA FRUITA SERA DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.