

Santa Marta T2

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.s/fructosa

Novembre

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

FESTIU	4 Pasta bullida a/orenga Peix carboner al forn Fruita	5 Arròs saltat a/olives Pollastre al forn amb enciam logurt	6 Patates saltades a/tonyina Gall dindi al forn Fruita	7 Arròs saltat a/pollastre Ous durs amb enciam Fruita
	10 Pasta bullida a/oli Truita francesa amb enciam Fruita	11 Patates saltades a/tonyina Cuixa de pollastre forn amb enciam Fruita	12 Arròs saltat a/pollastre Lluç arrebossat amb enciam i olives logurt	13 Patates saltades a/pollastre Llom de porc al forn Fruita
	17 Pasta bullida a/oli Pollastre al forn Fruita	18 Arròs saltat a/olives Lluç al forn Fruita	19 Arròs saltat amb carbassó Pollastre al forn amb enciam logurt	20 Pasta bullida a/orenga Truita francesa amb enciam Fruita
24 Arròs saltat amb carbassó Salmó al forn Fruita	25 Pasta bullida a/orenga Llom de porc al forn Fruita	26 Patates bullides a/carbassó Truita francesa amb enciam logurt	27 Pasta bullida a/oli Pernilets pollastre forn amb enciam Fruita	28 Patates saltades a/tonyina Pollastre al forn Fruita

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.