

Santa Marta T2

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.s/fructosa

Desembre

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1

Arròs saltejat a/ou

Lluç arrebossat amb enciam i olives

Fruita

2

Pasta bullida a/oli

Cuixa de pollastre forn

Fruita

3

Arròs saltat a/tonyina

Truita de formatge amb enciam

logurt s/sucre

4

Pasta bullida a/herb.provençals

Pollastre al forn

Fruita



9

Pasta bullida a/oli

Lluç al forn

Fruita

10

Patates saltades a/tonyina

Pit de pollastre planxa amb enciam i olives

logurt s/sucre

11

Patates saltades a/olives negres

Truita francesa amb enciam

Fruita

12

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita

15

Arròs saltejat a/ou

Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam

Fruita

16

Pasta bullida a/oli

Pollastre al forn

Fruita

17

Arròs saltat a/olives

Truita francesa amb enciam

logurt s/sucre

18

Patates saltades a/ou dur

Gall dindi al forn

Fruita

19

Pasta bullida a/herb.provençals

Pollastre al forn

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.