

Santa Marta T1

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.Halal

Novembre

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

FESTIU	4 Macarrons a/tomàquet i xampis Peix carboner a/salsa de poma Fruita i pa integral	5 Llenties estofades Pollastre a la llimona amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa integral	6 Minestra de verdures Gall dindi al forn a/salsa pastanaga i xirivia Fruita i pa integral	7 Arròs saltat a/verdures Ous moll a/beixamel amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral
	10 Espaguetis a/pesto d'espínacs Truita de patates amb enciam Fruita i pa integral	11 Crema carbassa Esc Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	12 Cigrons estofats Esc Rosada arrebossada amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	13 Tricolor de verdures Ous durs a la jardineria Fruita i pa integral
	14 Arròs a/xampis, pastanaga, ceb a Broquetes de gall dindi Esc amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	17 Crema moniato Esc Pollastre a l'allet Esc amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	18 Llenties estofades Lluç en salsa verda Esc Fruita i pa integral	19 Arròs amb tomàquet Fingers de mozzarella amb enciam logurt ECO i pa integral
20 Fideus cassola Esc Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	21 Mongetes verdes i patata Estofat g.dindi a/samfaina Esc Fruita i pa integral	24 Arròs tres delícies Esc Salmó a la taronja Fruita i pa integral	25 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	26 Mongetes b. estofades Esc Truita de carbassó amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral
27 Espirals amb tomàquet Pernilets pollastre forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	28 Crema verdures Esc Pizza de formatge Esc Fruita i pa integral			

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.