

Santa Marta T1

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.s/ou

Octubre

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

		1 Cigrons estofats Esc Gall dindi adobat amb enciam i olives logurt ECO i pa s/traces	2 Pasta saltada a/verdures Lluç en salsa verda Esc Fruita i pa s/traces	3 Crema carbassa Esc Pollastre al forn Fruita i pa s/traces
6 Fideuà Esc Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	7 Arròs saltat a/verdures Bacallà arrebossat amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	8 Llenties estofades Pollastre al forn amb enciam logurt ECO i pa s/traces	9 Minestra de verdures Salsitxes de porc a la planxa amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	10 Sopa brou pasta s/ou Pernilets pollastre forn amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces
13 Tallarines amb carbassa i ceba Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	14 Mongetes b. estofades Esc Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	15 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa s/traces	16 Mongetes verdes i patata Estofat g.dindi a/verduretes Esa Fruita i pa s/traces	17 Crema pastanaga Esc Llom amb salsa de poma Fruita i pa s/traces
20 Arròs tres delícies Esc Pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	21 Sopa brou pasta s/ou Peix carboner a/samfaina Fruita i pa s/traces	22 Tricolor de verdures Fricandó de gall dindi logurt ECO i pa s/traces	23 Llenties estofades Llom de porc al forn amb tomàquet natural Fruita i pa s/traces	24 Crema verdures Esc Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces
27 Espaguetis a/pesto d'espínacs Lluç marinera Esc Fruita i pa s/traces	28 Cigrons estofats Esc Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	29 Arròs a la cassola Esc Crema mongetes blanques logurt ECO i pa s/traces	30 Mongetes verdes i patata Llom a la portuguesa Fruita i pa s/traces	31 Crema moniato Esc Escalopa de pollastre amb enciam i pastanaga Postres

LA FRUITA SERÀ 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.