

Santa Marta T1

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.Halal

Desembre

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Arròs saltat a/verdures Rosada arrebossada 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. veggie a/salsa tomàquet Fruita i pa integral	
	9 Tallarines a/salsa carbassa Lluç a/samfaina Fruita i pa integral	10 Tricolor de verdures Pit de pollastre planxa amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	11 Cigrons estofats Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	12 Arròs tres delícies Esc Lluç a/salsa de tomàquet Fruita i pa integral
15 Arròs amb tomàquet Bacallà arrebossat 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 Gall dindi a/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.