

Santa Marta T1

E.Basal

Desembre



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

DESEMBRE



1

Llenties a la jardinera

2

Crema verdures Esc

Gall Sant Pere arrebossat amb enciam i pastanaga

Estofat vedella a/samfaina Esc

Fruita i pa integral

Fruita i pa integral

5

Mongetes verdes i patata

7

Macarrons a/tomàquet i xampis

Llom de porc al forn amb tomàquet i blat moro



Contra c. pollo al allet Esc amb enciam i olives



Fruita i pa integral

logurt s/lactosa s/sucre i pa

12

Espaguetis a/pesto d'espínacs

13

Crema carbassó Esc

14

Cigrons amb carbassa Esc

15

Arròs amb verdures Esc

16

Minestra de verdures

Estofat g.dindi a/verdures Esc

Gallineta arrebossada amb enciam i blat de moro

Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga

Pernillets pollastre forn amb tomàquet natural

Croquetes casolanes amb enciam i olives

Fruita i pa integral

Fruita i pa integral

logurt s/lactosa s/sucre i pa

Fruita i pa integral

Fruita i pa integral

19

Llenties estofades

20

Patates estofades Esc

21

Sopa de galets

Truita de carbassó amb enciam i blat de moro

Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga

Pollastre amb salsa de tomàquet



Fruita i pa integral

Fruita i pa integral

logurt s/lactosa s/sucre i pa



LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I PROXIMITAT

Els nostres menús estan revisats per dietistes-nutricionistes col·legiats (nòm. CAT 000874 i nòm. CAT 001899) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per 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 làctics són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B

