

Santa Marta T1

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.s/mostassa

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 durs a/tomàquet 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 Llom 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	15 Crema moniato Esc Pollastre a l'allet Esc amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	16 Llenties estofades Lluç en salsa verda Esc Fruita i pa integral	17 Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam logurt ECO i pa integral
18 Arròs tres delícies Esc Salmó a la taronja Fruita i pa integral	19 Sopa de pistons Llom a la portuguesa Fruita i pa integral	20 Mongetes b. estofades Esc Truita de carbassó amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	21 Espirals amb tomàquet Pernilets pollastre forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	22 Crema verdures Esc Pizza s/traces 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.