

Santa Marta T1

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.s/peix ni marisc

Febrer

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Espirals a/salsa carbassa i ceba Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	3 Arròs saltat a/verdures Gall dindi a/tomàquet Fruita i pa integral	4 Llenties estofades Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Mongetes verdes i patata Gall dindi a/tomàquet Fruita i pa integral	6 Crema pastanaga Esc Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita i pa integral
9 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de coliflor amb enciam Fruita i pa integral	10 Crema carbassa Esc Gall dindi a/salsa de poma Fruita i pa integral	11 Sopa de lletres Pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	12 Cigrons estofats Esc Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	13 Espaguetis a/pesto d'espinacs Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives Fruita i pa integral
	17 Pasta saltada a/verdures Pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	18 Mongetes b. estofades Esc Truita de carbassó amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	19 Crema verdures Esc Pernilets pollastre forn amb enciam Fruita i pa integral	20 Arròs tres delícies Esc Llom amb salsa tomàquet Fruita i pa integral
23 Crema carbassó Esc Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	24 Sopa de pistons Gall dindi adobat amb enciam i olives Fruita i pa integral	25 Arròs a/blat moro, carbassó, ceba Llom amb salsa tomàquet logurt ECO i pa integral	26 Cigrons estofats Esc Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	27 Minestra de verdures Pollastre al forn amb escarola Fruita i pa integral
 				

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.