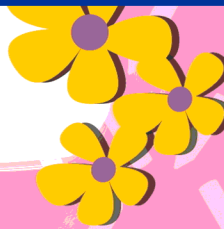


Santa Marta T1

E.s/f.secs

Maig



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

	2 Macarrons a la napolitana Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	3 Crema verdures Esc Pit de pollastre planxa amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa s/traces	4 Cigrons estofats Esc Lluç a/samfaina Fruita i pa s/traces	5 Arròs tres delícies Esc Croquetes casolanes amb tomàquet natural Fruita i pa s/traces
8 Espaguetis carbonara Esc Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	9 Tricolor de verdures Llom amb salsa tomàquet Fruita i pa s/traces	10 Crema carbassa Esc Contra c. pollo al allet Esc amb enciam i olives logurt ECO i pa s/traces	11 Llenties estofades Gall Sant Pere arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	12 Arròs a/blat moro, carbassó, ceba Mandong. v. a/verdures Fruita i pa s/traces
15 Crema bròquil-pastan. Pollastre al forn amb tomàquet i olives Fruita i pa s/traces	16 Espirals amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita i pa s/traces	17 Arròs amb verdures Esc Bacallà arrebossat amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa s/traces	18 Mongetes b. estofades Esc Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	19 Minestra de verdures Estofat vedella a/samfaina Esc Fruita i pa s/traces
22 Mongetes verdes i patata Hamburguesa mixta amb enciam Fruita i pa s/traces	23 Macarrons pesto d'espínacs Pit de pollastre planxa amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	24 Llenties a la jardinera Truita de patata i ceba amb enciam i olives logurt ECO i pa s/traces	25 Amanida russa Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa s/traces	26 Arròs amb tomàquet Estofat porc a/verdures Esc Fruita i pa s/traces
29 Crema carbassó Esc Estofat g.dindi a/verdures Esc Fruita i pa s/traces	30 Amanida d'arròs vegetal Llom de porc al forn amb tomàquet natural Fruita i pa s/traces	31 Tricolor de verdures Contra cuixa pollo forn amb enciam i olives logurt ECO i pa s/traces		

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I PROXIMITAT

Els nostres menús estan revisats per dietistes-nutricionistes col·legiats (núm. CAT 000874 i núm. 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 làcties 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

