

Santa Marta T2

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

E.s/fructosa

Febrer

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>2</p> <p>Pasta bullida a/oli</p> <p>Pollastre al forn amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>3</p> <p>Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Fruita</p>	<p>4</p> <p>Llenties bullides</p> <p>Truita de formatge amb enciam</p> <p>logurt s/sucre</p>	<p>5</p> <p>Patates saltades a/tonyina</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Fruita</p>	<p>6</p> <p>Arròs bullit</p> <p>Pollastre al forn amb enciam</p> <p>Fruita</p>
<p>9</p> <p>Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Pollastre al forn amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>10</p> <p>Patates saltades a/ou dur</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Fruita</p>	<p>11</p> <p>Pasta bullida a/orenga</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam</p> <p>logurt s/sucre</p>	<p>12</p> <p>Arròs bullit</p> <p>Truita francesa amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>13</p> <p>Pasta bullida a/oli</p> <p>Cuixa de pollastre forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita</p>
<p>16</p> <p></p>	<p>17</p> <p>Pasta bullida a/oli</p> <p>Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>18</p> <p>Arròs bullit</p> <p>Truita francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt s/sucre</p>	<p>19</p> <p>Patates bullides a/carbassó</p> <p>Pernillets pollastre forn amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>20</p> <p>Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Llom de porc al forn</p> <p>Fruita</p>
<p>23</p> <p>Patates saltades a/ou dur</p> <p>Pollastre al forn amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>24</p> <p>Pasta bullida a/oli</p> <p>Gall dindi a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita</p>	<p>25</p> <p>Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Salmó al forn</p> <p>logurt s/sucre</p>	<p>26</p> <p>Arròs saltat a/olives</p> <p>Truita francesa amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>27</p> <p>Patates saltades a/tonyina</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Fruita</p>
	<p></p>		<p></p>	

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.**