

MARÇ 2018

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

			1 Cigrons estofats (patata, pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles) Dauets de gall dindi al forn amb enciam i pastanaga Fruita i pa	2 Mongeta verda i patata Truita de tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
5 Crema de carbassó (carbassó, patata, ceba i llet) Mandonguilles de vedella amb verdures (pastanaga i mongeta tendra) Fruita i pa	6 Macarrons a la bolonyesa (tomàquet, ceba i picada de porc) Lluç al forn amb enciam i olives Fruita i pa	7 Sopa de peix (brou peix natural, pasta, tomàquet, ceba, picada ametlles) Truita de patates i ceba amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	8 Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, ou, pernil dolç) Bacallà arrebossat amb escarola Fruita i pa	9 Mongetes blanques estofades (pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles) Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet natural logurt i pa
12 Espaguetis al pesto (alfàbrega i formatge) Cuixa de pollastre rostida amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	13 Minestra de verdures (mongeta tendra, patata, pastanaga i pèsols) Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	14 Llenties estofades amb arròs (pebrot, arròs, tomàquet, ceba i herbes provençals) Salmó al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita i pa	15 Sopa de brou amb pistons (brou pollastre, porro, pastanaga, ceba i api) Filet de pollastre arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa	16 Arròs de muntanya (pollastre, costella de porc, ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes i picada ametlles) Truita de carbassó amb escarola logurt i pa
19 Espirals amb verdures i tomàquet (ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga i mongetes verdes) Lluç al forn amb salsa marinera (tomàquet, ceba i picada ametlles) Fruita i pa	20 Pèsols amb patata bullida Pernils de pollastre al forn amb farigola i escarola Fruita i pa	21 Sopa de verdures (brou pollastre, pasta, porro, daus pastanaga, ceba i api) Seitons arrebossats amb tomàquet natural Fruita i pa	22 Arròs amb salsa de tomàquet Truita amb formatge i enciam i olives Fruita i pa	23 Crema de carbassa (carbassa, patata, ceba i llet) Pizza de pernil dolç i formatge logurt i pa



Els menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. Els làctics són produïts per la Fageda, empresa que treballa per a la reinserció sociolaboral. En el cas dels llegums, arròs i pasta a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell català de la producció agrària ecològica). Tots els nostres menús estan supervisats per una dietista-nutricionista i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per una alimentació saludable a l'etapa escolar.

Menú supervisat per
Margarita Pons dietista-
nutricionista col. Núm.
CAT 001031



Membre de:



ROCA GONZALEZ S.L.
Carrer Cobalt 185, 08907 Hospitalet de Llobregat
Tel. 93.656.59.69 · Fax 93.656.21.31

www.rocagonzalez.com · comercial@rocagonzalez.com

