


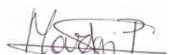


MAIG 2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		2 Purè de col i mongeta tendra Ous durs amb beixamel Fruita i pa	3 Pasta tricolor amb olives i blat de moro Salmó al forn amb amanida Fruita i pa	4 Pèsols saltejats amb allet i ceba Bistec de vedella a la planxa amb pebrot escalivat Fruita i pa
7 Porrusalda Cuixa de pollastre al forn amb pastanaga i ceba Fruita i pa	8 Arròs amb panses, anacards i orellons Truita paisana amb amanida logurt i pa	9 Pasta amb salsa de xampinyons Croquetes casolanes de pollastre amb amanida Fruita i pa	10 Col estofada amb verdures Mandonguilles amb verduretes Fruita i pa	11 Crema de mongetes blanques Brotxetes de rap amb pebrot verd i vermell Fruita i pa
14 Sopa de ceba Filet de gall al forn amb espàrrecs verds i amanida Fruita i pa	15 Pastís de verdures Llom de porc rostit amb prunes Fruita i pa	16 Crema de pèsols i porros Hamburgueses vegetals casolanes amb escalivada Fruita i pa	17 Arròs saltejats amb espinacs Truita de patates amb saltejat de verdures i blat de moro Fruita i pa	18 Pasta al pesto Filet de pollastre farcit de pernil i formatge amb amanida logurt i pa
	22 Xampinyons farcits de pernil Bacallà al forn amb salsa de tomàquet i amanida logurt i pa	23 Bròquil gratinat Aletes de pollastre adobades amb amanida Fruita i pa	24 Crema de carbassa i carbassó Costelles de xai a la planxa amb amanida Fruita i pa	25 Amanida mixta Pizza casolana de verdures i tonyina Fruita i pa
28 Sopa minestrone Truita de patata i ceba amb amanida logurt i pa	29 Arròs 3 delícies Llenguado a la planxa amb salsa de llimona Fruita i pa	30 Espinacs a la crema Magre de porc al forn amb samfaina Fruita i pa	31 Amanida verda Albergínies parmesana Fruita 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

