

# Octavio Paz

**ROCA**  
GASTRONOMIA COL·LECTIVA  
**GONZALEZ**

## B.Basal RPX

### Març

#### Dilluns

#### Dimarts

#### Dimecres

#### Dijous

#### Divendres

2

Crema verdures Esc

Hamburguesa veggie  
amb salsa de tomàquet

Fruita i pa integral

3

Mongetes verdes i  
patata

Cuixa de pollastre forn  
amb enciam

Fruita i pa integral

4

Llenties estofades

Lluç arrebossat amb  
enciam i pastanaga

logurt ECO i pa integral

5

Arròs int.saltat  
a/verdures Esc

Cigrons a/tomàquet

Fruita i pa integral

6

Macarrons a/salsa  
carbassa i ceba

Truita de formatge amb  
enciam i blat de moro

Fruita i pa integral

9

Espaguetis a/pesto  
d'espínacs

Crestes de tonyina amb  
enciam, llombarda i  
pastanaga

Fruita i pa integral

10

Bròquil i patata

Cigrons a/samfaina

Fruita i pa integral

11

Mongetes b. estofades  
Esc

Truita francesa amb  
enciam i olives

logurt ECO i pa integral

12

Crema carbassó Esc

Llenties estofades

Fruita i pa integral

13

Arròs integral tres  
delícies Esc

Salmó marinera

Fruita i pa integral

16

Sopa de pistons

Gall dindi a la  
portuguesa

Fruita i pa integral

17

Arròs int a/blat  
moro,carbassó,ceba

Lluç arrebossat amb  
tomàquet natural

Fruita i pa integral

18

Mongetes verdes i  
patata

Pollastre al forn amb  
enciam, llombarda i  
pastanaga

logurt ECO i pa integral

19

Crema pastanaga Esc

Macarrons bolonyesa  
vegetal

Fruita i pa integral

20

Cigrons estofats Esc

Truita de carbassó amb  
enciam

Fruita i pa integral

23

Llenties estofades

Abadejo en salsa verda

Fruita i pa integral

24

Crema carbassa Esc

Pollastre arrebossat amb  
enciam

Fruita i pa integral

25

Sopa de fideus

Truita de patates amb  
escarola

logurt ECO i pa integral

26

Arròs integral amb  
tomàquet

Crema pèsols

Fruita i pa integral

27

Tricolor de verdures

Pizza de formatge Esc

Fruita i pa integral

**TANCAT PER  
VACANCES**



**TANCAT PER  
VACANCES**

**LA FRUITA SERA 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.**