


PROGRAMACIÓ MENÚ GENER 2019 Sense Lactosa, Sense Vedella i Al.lèrgia a la PLV i Sense ou

Tel. 934 700 364 – Fax. 936 855 868 – Ctra. Laureà Miró, 401 Nau 4 08980 – St. Feliu de Llobregat – Barcelona – Reg. Merc. de Barcelona – Tomo 33.391 – Folio 48 – Hoja 231827 – Inscripció 1ª – NIF. A-62.502.174

Dilluns 07		Dimarts 08		Dimecres 09		Dijous 10		Divendres 11	
Llenties guisades col.legal		Sopa marinera de lluç i lletres		Macarrons amb tomàquet		Arròs caldós amb verdures		Minestra de verdures al vapor	
Llom a la planxa amb guarnició		Filet de peix al forn amb guarnició		Botifarra al forn amb guarnició		Filet de peix a la portuguesa al forn		Rodó de lluç al forn amb verdures	
Pa i fruita fresca		Pa i làctic		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca	
kcal 720 prot 33	lip 26 H.C. 83	kcal 828 prot 25	lip 26 H.C. 118	kcal 762 prot 34	lip 24 H.C. 98	kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88	kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115
Dilluns 14		Dimarts 15		Dimecres 16		Dijous 17		Divendres 18	
Estofat de llegums col.legal		Mongeta tendra amb patata vapor		Fideus a la marinera		Sopa d' arròs i pollastre		Espaguetis amb tomàquet	
Filet de peix al forn amb guarnició		Salsitxes al forn amb patates panadera		Pernilets de pollastre al forn amb guarnició		Llom a la planxa amb guarnició		Filet de peix al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca		Pa i làctic		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 708 prot 34	lip 18 H.C. 96	kcal 839 prot 35	lip 23 H.C. 118	kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88	kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115
Dilluns 21		Dimarts 22		Dimecres 23		Dijous 24		Divendres 25	
Llenties guisades col.legal		Sopa casolana de lluç i fideus		Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor		Arròs blanc amb salsa de tomàquet		Bròquil amb patata i pastanaga al vapor	
Filet de peix al forn amb guarnició		Botifarra al forn amb guarnició		Filet de peix Orly amb amanida		Filet de peix al forn amb guarnició		Pernilets de pollastre al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88	kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115
Dilluns 28		Dimarts 29		Dimecres 30		Dijous 31		 AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada nºCAT000327	
Fideus a la marinera		Escudella de mongetes col.legal		Macarrons a la italiana		Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor			
Rodanxes de lluç amb guarnició		Pernilets de pollastre al forn amb guarnició		Botifarra al forn amb guarnició		Filet de peix al forn amb guarnició			
Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca			
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88		

Podem consultar els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria inclosos en els plats a les fitxes tècniques que adjuntem. Aquest menú ha estat dissenyat per l'equip nutricional de Servescol, S.A. amb el vist i plau i anàlisi nutricional de la dietista.

Transportat acabat de fer, amb un temps màxim de 4 hores entre l'expedició i el consum.
 La temperatura de sortida és en els plats calents superior a 80°, i en els plats freds inferior a 3°.
 Les matèries primeres són de proximitat. Les fruites i les verdures ens proveïem diàriament amb transport propi, directament de mercabarna.
 Les postres lactis són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.
 L'empresa es reserva el dret de canviar qualsevol plat del menú, per un altre similar, en cas de necessitat.

