

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

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

Dimecres 02	Dijous 03	Divendres 04
Sopa casolana de l'àvia	Arròs amb tomàquet	Mongeta tendra amb patata vapor
Pernilets de pollastre al forn amb suc i patates lionesa	Filet de peix al forn amb guarnició	Truita de carbassó i patata amb amanida
Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98	kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98	kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88

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	Truita de patata amb amanida	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 lip 26 prot 33 H.C. 83	kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118	kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98	kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	kcal 806 lip 23 prot 40 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	Truita de patata amb amanida	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 lip 21 prot 26 H.C. 96	kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96	kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118	kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	kcal 806 lip 23 prot 40 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	Truita de patata i carbassó amb amanida	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 lip 21 prot 26 H.C. 96	kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115

Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30	Dijous 31
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	Truita de patata i carbassó amb amanida	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 lip 21 prot 26 H.C. 96	kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88



AINA MONTSENY

Dietista-Nutricionista
col·legiada nºCAT000327

Podeu 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.

