

PROGRAMACIÓ MENÚ FEBRER 2019 Sense Lactosa, Sense Vedella, 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

Divendres 01
Arròs amb tomàquet
Rodanxes de lluç al brou curt amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88

Dilluns 04
Llenties guisades col·legial
Salsitxes al forn amb verduretes
Pa i fruita fresca
kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83

Dimarts 05
Sopa casolana de l'àvia amb pasta sense ou
Llom a la planxa amb guarnició
Pa i làctic
kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118

Dimecres 06
Estofat de patates i verdures
Rodanxes de lluç amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98

Dijous 07
Espirals de blat sense ou amb tomàquet
Filet de peix al forn amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88

Divendres 08
Espirals de blat sense ou amb tomàquet
Pernilets de pollastre al forn amb patates lionesa
Pa i fruita fresca
kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115

Dilluns 11
Fideus a la cassola amb pasta sense ou
Filet de peix al forn amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96

Dimarts 12
Arròs blanc amb salsa de tomàquet
Salsitxes al forn amb verduretes
Pa i làctic
kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96

Dimecres 13
Sopa marinera de lluç i pasta sense ou
Rodanxes de lluç a la planxa amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118

Dijous 14
Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor
Pernilets de pollastre al forn amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88

Divendres 15
Estofat de llegums col·legial
Filet de peix al forn amb amanida
Pa i fruita fresca
kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115

Dilluns 18
Llenties guisades amb arròs
Pernilets de pollastre al forn amb salsa catalana i guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96

Dimarts 19
Macarrons a la italiana sense ou
Filet de peix al forn amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96

Dimecres 20
Sopa marinera d'arròs i lluç
Llom a la planxa amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96

Dijous 21
Minestra de verdures
Salsitxes al forn a la portuguesa
Pa i fruita fresca
kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88

Divendres 22
Patates estofades a la marinera
Filet de peix al forn amb verduretes
Pa i fruita fresca
kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115

Dilluns 25
Espaguetis sense ou napolitana
Pernilets de pollastre al forn amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96

Dimarts 26
Llegums estofats col·legials
Filet de peix al forn amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96

Dimecres 27
Arròs amb tomàquet
Botifarra al forn amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96

Dijous 28
Sopa casolana de pollastre amb pasta sense ou
Peix al forn amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88

AINA MONTSENY

Dietista-Nutricionista
col·legiada nºCAT000327

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 80º, i en els plats freds inferior a 3º.

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.

