

PROGRAMACIÓ MENÚ ABRIL 2019

<p>Dilluns 01</p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p>Dimarts 02</p> <p>Sopa marinera de lluç i lletres</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p>Dimecres 03</p> <p>Macarrons a la italiana</p> <p>Calamars a la romana amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p>Dijous 04</p> <p>Arròs caldós amb verdurettes</p> <p>Botifarra al forn amb patata lionesa</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 05</p> <p>Minestra de verdures al vapor</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb salsa catalana i guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>
<p>Dilluns 08</p> <p>Estofat de llegums col.legal</p> <p>Croquetes casolanes de vedella amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p>Dimarts 09</p> <p>Patates guisades casolanes</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p>Dimecres 10</p> <p>Purè de carbassó amb rostes</p> <p>Salsitxes portuguesa amb patates al forn</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p>Dijous 11</p> <p>Sopa d'arròs i pollastre</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 12</p> <p>Fideus a la marinera</p> <p>Mandonguilles de pollastre a la jardineria</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 15</p> <p>FESTA</p>	<p>Dimarts 16</p> <p>FESTA</p>	<p>Dimecres 17</p> <p>FESTA</p>	<p>Dijous 18</p> <p>FESTA</p>	<p>Divendres 19</p> <p>FESTA</p>
<p>Dimarts 22</p> <p>FESTA</p>	<p>Dimarts 23</p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <p>Filet de peix al forn amb niu de verdurettes</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Dimecres 24</p> <p>Sopa casolana de l'àvia</p> <p>Truita de patata i carbassó amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Dijous 25</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Salsitxes al forn amb patates lionesa</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 26</p> <p>Mongeta tendra amb patata vapor</p> <p>Llibret de pernil i formatge amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 29</p> <p>Estofat d'arròs amb verdures</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dilluns 30</p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <p>Mandonguilles de pollastre a la jardineria</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	 <p>AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada n°CAT000327</p>		

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 Servecol, 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 proveiem 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.