

# PROGRAMACIÓ MENÚ DESEMBRE 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 – Barcelona – Reg. Merc. de Barcelona – Tomo 33.391 – Folio 48 – Hoja 231827 – Inscripció 1ª – NIF. A-62.502.174

<p><b>Dilluns 01</b></p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <p>Rodanxes de lluç amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p><b>Dimarts 02</b></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><b>Dimecres 03</b></p> <p>Macarrons a la italiana</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p><b>Dijous 04</b></p> <p>Arròs caldós amb verdures</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><b>Divendres 05</b></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><b>Dilluns 08</b></p> <p>Estofat de llegums col.legal</p> <p>Bacallà amb patates i tomàquet a l'allet</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p><b>Dimarts 09</b></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><b>Dimecres 10</b></p> <p>Bledes amb patata saltejades amb pernil dolç</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><b>Dijous 11</b></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><b>Divendres 12</b></p> <p>Fideus a la marinera</p> <p>Rodanxes de lluç amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 15</b></p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dimarts 16</b></p> <p>Sopa casolana de lluç i fideus</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p><b>Dimecres 17</b></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118</p>	<p><b>Dijous 18</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <p>Peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 19</b></p> <p>FESTA</p>
<p><b>Dimarts 22</b></p> <p>FESTA</p>	<p><b>Dimarts 23</b></p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <p>Filet de peix al forn amb niu de verdures</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Dimecres 24</b></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><b>Dijous 25</b></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><b>Divendres 26</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata vapor</p> <p>Rodó de lluç al forn amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 29</b></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><b>Dilluns 30</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</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>		

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 Serve scol, 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.

