



PROGRAMACIÓ DE MENÚ

Basal

Gener

2022

Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Llenties estofades col·legial	Patates guisades amb verdura a la marinera	Puré de carbassó amb rostes	Arròs caldós de pollastre	Espirals de blat amb tomàquet
Croquetes de peix amb amanida	Pollastre al forn amb salsa d'alfàbrega amb amanida	Hamburguesa casolana de vedella amb pastanaga i carbassó	Truita de patata, ceba i verdures amb amanida	Filet de peix al forn en salsa verda i patates panadera
Pa i fruita fresca kcal 881 lip 28 prot 55 H.C. 108	Pa i Làctic kcal 950 lip 32 prot 65 H.C. 88	Pa i fruita fresca kcal 723 lip 26 prot 44 H.C. 83	Pa i fruita fresca kcal 792 lip 25 prot 33 H.C. 118	Pa i fruita fresca kcal 818 lip 28 prot 57 H.C. 117
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Arròs caldós a la marinera	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	Macarrons amb salsa de tomàquet	Llenties estofades col·legial	Patates estofades amb pastanaga i carbassó
Mandonguilles a la jardineria	Llom al forn a la portuguesa amb amanida	Pollastre al forn amb patates panadera i carbassó	Truita de patata i ceba amb amanida	Filet de peix al forn amb salsa verda i amanida
Pa i fruita fresca kcal 782 lip 28 prot 47 H.C. 122	Pa i Làctic kcal 753 lip 24 prot 48 H.C. 93	Pa i fruita fresca kcal 761 lip 22 prot 50 H.C. 96	Pa i fruita fresca kcal 890 lip 24 prot 43 H.C. 108	Pa i fruita fresca kcal 710 lip 22 prot 45 H.C. 88
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
Fideuada marinera	Pure de verdures amb rostes	Cigrons estofats col·legial	Sopa casolana d'arròs i pollastre	Espirals de blat a la italiana
Pollastre amb salsa camperola i patates lionesa	Croquetes de pernil amb amanida	Hamburguesa casolana de vedella amb xampinyons i patates al forn	Truita de patata i ceba amb amanida	Filet de peix al forn amb salsa d'alfàbrega i amanida
Pa i fruita fresca kcal 890 lip 30 prot 74 H.C. 113	Pa i Làctic kcal 941 lip 30 prot 46 H.C. 83	Pa i fruita fresca kcal 871 lip 26 prot 46 H.C. 118	Pa i fruita fresca kcal 742 lip 20 prot 35 H.C. 88	Pa i fruita fresca kcal 903 lip 27 prot 53 H.C. 118
Dilluns 31				<p>AINA MONTESENY Dietista-Nutricionista col·legiada n°CAT000327</p> 
Macarrons amb salsa de tomàquet				
Botifarra al forn amb patates panadera				
Pa i fruita fresca kcal 681 lip 25 prot 44 H.C. 96				

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.