

PROGRAMACIÓ DE MENÚ

Basal

JUNY

2022

Dilluns 06		Dimarts 07		Dimecres 08		Dijous 09		Divendres 10	
Festa		Llenties estofades col·legial		Sopa de lletres casolana de l'àvia		Arròs blanc amb tomàquet		Escudella col·legial de mongetes blanques	
		Llom al forn amb verduretes		Pollastre amb salsa camperola i patates al forn		Filet de peix al forn amb amanida		Truita de patata i ceba amb amanida	
		Pa i Làctic		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca	
kcal 871 lip 26 prot 58 H.C. 108		kcal 871 lip 26 prot 58 H.C. 108		kcal 733 lip 25 prot 66 H.C. 93		kcal 850 lip 27 prot 43 H.C. 118		kcal 907 lip 25 prot 35 H.C. 118	
Dilluns 13		Dimarts 14		Dimecres 15		Dijous 16		Divendres 17	
Llenties estofades col·legial		Sopa casolana de pollastre i pasta petita		Arròs blanc amb tomàquet		Crema de llegums		Trinxat de verdures	
Filet de colin fornejat amb daus de carbassó i pastanaga		Truita de patata i ceba amb amanida		Salsitxes fornejades amb daus de carbassó i pebrot		Pollastre al forn amb salsa camperola		Crestes de tonyina amb guarnició	
Pa i fruita fresca		Pa i Làctic		Pa i Làctic		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca	
kcal 886 lip 26 prot 61 H.C. 108		kcal 850 lip 20 prot 35 H.C. 88		kcal 746 lip 18 prot 30 H.C. 126		kcal 907 lip 31 prot 66 H.C. 123		kcal 896 lip 30 prot 51 H.C. 117	
Dilluns 20		Dimarts 21		Dimecres 22					
Arròs caldós de lluç		Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor		Fideuada casolana amb verduretes					
Llom al forn al seu suc amb ceba caramel·litzada i daus d'albergínia		Filet de peix al forn amb amanida		Botifarra al forn amb xips					
Pa i fruita fresca		Pa i Làctic		Pa i fruita fresca					
kcal 831 lip 28 prot 49 H.C. 118		kcal 740 lip 24 prot 43 H.C. 93		kcal 881 lip 28 prot 55 H.C. 108					

AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada n°CAT000327



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 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.