

PROGRAMACIÓ MENÚ DE FEBRER 2018

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

				Dijous 01 Arròs blanc amb salsa de tomàquet Escalopa de pollastre amb amanida Pa i fruita fresca kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	Divendres 02 Sopa casolana de l'àvia Truita de patata i espinacs amb amanida Pa i fruita fresca kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98
Dilluns 05 Escudella col.legal de cigrons i fideus Botifarra al forn amb patata panadera Pa i fruita fresca kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83	Dimarts 06 Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor Croquetes casolanes de vedella amb amanida Pa i làctic kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118	Dimecres 07 Sopa marinera d'arròs Pernilets de pollastre al forn amb patates xips Pa i fruita fresca kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98	Dijous 08 Macarrons a la italiana Llomet de lluç amb amanida Pa i fruita fresca kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	Divendres 09 Crema de carbassó amb rostes Truita de patata i ceba amb amanida Pa i fruita fresca kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98	
Dilluns 12 Lenties guisades col.legal Hamburguesa casolana de vedella al forn amb guarnició Pa i fruita fresca kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83	Dimarts 13 Sopa casolana de l'àvia Truita de patata i carbassó amb amanida Pa i làctic kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118	Dimecres 14 Estofat de patates i verdures Salsitxes al forn amb patates lionesa Pa i fruita fresca kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98	Dijous 15 Espirals de blat tricolor amb tomàquet Bunyols de bacallà amb amanida Pa i fruita fresca kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	Divendres 16 Puré de carbassó amb rostes Mandonguilles de pollastre a la jardinera Pa i fruita fresca kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115	
Dilluns 19 Fideus a la cassola Llomet de lluç amb amanida Pa i fruita fresca kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	Dimarts 20 Arròs blanc amb salsa de tomàquet Rodó de gall d'indi amb trinxat de verdures Pa i làctic kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96	Dimecres 21 Sopa marinera de lletres Truita de patata i carbassó amb amanida Pa i fruita fresca kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118	Dijous 22 Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor Croquetes casolanes de vedella amb guarnició Pa i fruita fresca kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	Divendres 23 Escudella de cigrons col.legal Botifarra al forn amb patata panadera Pa i fruita fresca kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115	
Dilluns 26 Lenties guisades col.legal Bunyols de bacallà amb amanida Pa i fruita fresca kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	Dimarts 27 Estofat d'arròs caldós amb verdures Truita de patata i ceba amb amanida Pa i làctic kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96	Dimecres 28 Sopa casolana de l'àvia Mandonguilles de pollastre a la jardinera Pa i fruita fresca kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118			

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

Les matèries primeres són de proximitat. Les fruites i les verdures ens proveïm 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.

Montserrat Morante i Schiaffino
 Dietista Nutricionista col·legiada



ISO 9001:2008
 Certificada W. 143080101-110