

## PROGRAMACIÓ MENÚ OCTUBRE 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

<p><b>Dilluns 01</b></p> <p>Fideus a la marinera</p> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb patata lionesa</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p><b>Dimarts 02</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <hr/> <p>Salsitxes de pollastre a la portuguesa amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p><b>Dimecres 03</b></p> <p>Sopa casolana de pollastre amb lletres</p> <hr/> <p>Truita de patata i verdura amb amanida</p> <hr/> <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 blanc amb salsa de tomàquet</p> <hr/> <p>Rodó de lluç al forn amb verdures</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 05</b></p> <p>Cigrons col.legials</p> <hr/> <p>Llibret de pollastre al forn amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>
<p><b>Dilluns 08</b></p> <p>Puré de verdures amb rostes</p> <hr/> <p>Croquetes casolanes de vedella amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p><b>Dimarts 09</b></p> <p>Llenties casolanes col.legal</p> <hr/> <p>Llomet de lluç amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p><b>Dimecres 10</b></p> <p>Sopa marinera de lluç amb pistons de blat</p> <hr/> <p>Truita de patata, ceba i col amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p><b>Dijous 11</b></p> <p>Macarrons a la italiana</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb verdures</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 12</b></p> <p>Festa</p>
<p><b>Dilluns 15</b></p> <p>Fideuada casolana de lluç</p> <hr/> <p>Mandonguilles de pollastre a la jardinera</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p><b>Dimarts 16</b></p> <p>Sopa casolana de l'àvia</p> <hr/> <p>Truita de patata i espinacs amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p><b>Dimecres 17</b></p> <p>Arròs blanc a la italiana</p> <hr/> <p>Rodó de lluç al forn amb verdures</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p><b>Dijous 18</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <hr/> <p>Escalopa de pollastre amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 19</b></p> <p>Escudella col.legal de cigrons</p> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb verdures</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 22</b></p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <hr/> <p>Croquetes casolanes de vedella amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dimarts 23</b></p> <p>Arròs estofat amb verdures</p> <hr/> <p>Rodó de gall d'indi al forn amb puré de poma i patata</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p><b>Dimecres 24</b></p> <p>Macarrons amb tomàquet</p> <hr/> <p>Palets de lluç amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118</p>	<p><b>Dijous 25</b></p> <p>Sopa casolana de pollastre amb lletres</p> <hr/> <p>Truita de patata i verdura amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 26</b></p> <p>Puré de pastanaga amb rostes</p> <hr/> <p>Salsitxes de pollastre a la portuguesa amb patates panadera</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 29</b></p> <p>Escudella col.legal de cigrons</p> <hr/> <p>Escalopa de pollastre amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dimarts 30</b></p> <p>Espirals de blat amb tomàquet</p> <hr/> <p>Rodó de lluç al forn amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p><b>Dimecres 31</b></p> <p>Sopa casolana amb arròs</p> <hr/> <p>Truita de patata i ceba amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118</p>	 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 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 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.