

PROGRAMACIÓ MENÚ DESEMBRE 2018

Dilluns 03	Dimarts 04	Dimecres 05	Dijous 06	Divendres 07
Llenties col.legal amb arròs	Macarrons a la italiana	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	FESTA	Sopa marinera de lluç i lletres
Pernilets de pollastre al forn amb guarnició	Croquetes casolanes de vedella amb amanida	Salsitxes al forn amb patates lionesa		Truita de patata i espinacs amb amanida
Pa i fruita fresca	Pa i làctic	Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca
kcal 720 prot 33	kcal 828 prot 25	kcal 762 prot 34		kcal 662 prot 27
lip 26 H.C. 83	lip 26 H.C. 118	lip 24 H.C. 98		lip 20 H.C. 88
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Puré de carbassó amb rostes	Estofat de cigrons amb verduretes	Espaguetis amb salsa de tomàquet, tonyina i xampinyons	Sopa casolana de lletres	Arròs blanc amb salsa de tomàquet
Mandonguilles de pollastre a la jardinera	Truita de patata amb amanida	Filet de peix al forn amb amanida	Botifarra al forn amb guarnició	Escalopa de pollastre amb guarnició
Pa i fruita fresca	Pa i làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 720 prot 33	kcal 828 prot 25	kcal 762 prot 34	kcal 662 prot 27	kcal 806 prot 40
lip 26 H.C. 83	lip 26 H.C. 118	lip 24 H.C. 98	lip 20 H.C. 88	lip 23 H.C. 115
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Llenties guisades col.legal	Espaguetis amb tomàquet	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	Sopa casolana amb arròs	Escudella de Nadal
Llibret de pernil i formatge amb amanida	Llomet de lluç amb amanida	Hamburguesa casolana de vedella al forn amb verduretes	Truita de patata amb amanida	Pernilets de pollastre a la catalana amb patates xips
Pa i fruita fresca	Pa i làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa, refresc, turrons
kcal 695 prot 26	kcal 708 prot 34	kcal 839 prot 35	kcal 662 prot 27	kcal 806 prot 40
lip 21 H.C. 96	lip 18 H.C. 96	lip 23 H.C. 118	lip 20 H.C. 88	lip 23 H.C. 115



AINA MONTSENY

Dietista-Nutricionista col·legiada nºCAT000327

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

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.

