

PROGRAMACIÓ MENÚ DE FEBRER 2019

serveS.A.col

Tel. 934.700.364 – Fax. 936.825.868 – Ctra. Laureà Miró, 401. Nau 4 08980 – St. Feliu de Llobregat – Barcelona – Reg. Merc. de Barcelona – Tomo 33.391 – Folio 48 – Hoja 231827 – Inscripció 11 – NIF. A-62.502.174

Dilluns 04	
Llenties guisades col.legial	
Salsitxes al forn amb verduretets	
Pa i fruita fresca	
kcal 720 prot 33	lip 26 H.C. 83
Dilluns 11	
Fideus a la cassola	
Llomet de lluç amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 720 prot 33	lip 26 H.C. 83
Dilluns 18	
Llenties guisades amb arròs	
Pernilets de pollastre al forn amb salsa catalana i guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96
Dilluns 25	
Espaguetis napolitana	
Varettes de lluç amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

Dimarts 05	
Sopa casolana de l'àvia	
Truita de patata i espinacs amb amanida	
Pa i làctic	
kcal 828 prot 25	lip 26 H.C. 118
Dimarts 12	
Arròs blanc amb salsa de tomàquet	
Hamburguesa casolana al forn amb verduretets	
Pa i làctic	
kcal 828 prot 25	lip 26 H.C. 118
Dimarts 19	
Macarrons a la italiana	
Filet de peix al forn amb guarnició	
Pa i làctic	
kcal 708 prot 34	lip 18 H.C. 96
Dimarts 26	
Llegums estofats col.legials	
Rodó de gall d'indi amb verduretets	
Pa i làctic	
kcal 708 prot 34	lip 18 H.C. 96

Dimecres 06	
Estofat de patates i verdures	
Croquetes casolanes de vedella amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 762 prot 34	lip 24 H.C. 98
Dimecres 13	
Sopa marinera de lletres	
Truita de patata i carbassó amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 762 prot 34	lip 24 H.C. 98
Dimecres 20	
Sopa marinera d'arròs i lluç	
Truita de patata i ceba amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 839 prot 35	lip 23 H.C. 118
Dimecres 27	
Arròs amb tomàquet	
Botifarra al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 839 prot 35	lip 23 H.C. 118

Dijous 07	
Espirals de blat amb tomàquet	
Filet de peix al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88
Dijous 14	
Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	
Mandonguilles a la jardineria	
Pa i fruita fresca	
kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88
Dijous 21	
Purè de verdures amb rostes	
Salsitxes al forn a la portuguesa	
Pa i fruita fresca	
kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88
Dijous 28	
Sopa casolana de pollastre amb pasta petita	
Truita de patata i col amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88

Divendres 01	
Arròs amb tomàquet	
Pollastre empanat amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 762 prot 34	lip 24 H.C. 98
Divendres 08	
Purè de carbassó amb rostes	
Pernilets de pollastre al forn amb patates lionesa	
Pa i fruita fresca	
kcal 762 prot 34	lip 24 H.C. 98
Divendres 15	
Estofat de llegums col.legial	
Escalopa de pollastre amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115
Divendres 22	
Patates estofades a la marinera	
Croquetes casolanes de vedella amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115



Aina Montseny

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 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 proveïem diàriament amb transport propi, directament de mercabarna.

Les postres lactis són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inscripció sociolaboral de la Garrotxa.

L'empresa es reserva el dret de canviar qualsevol plat del menú, per un altre similar, en cas de necessitat.

