

GUARNICIONS MENÚS ESCOLARS

- En una programació de 6 setmanes (30 dies hàbils), les guarnicions dels plats estan formades per:

-Amanida fresca:	16 cops (53%)
-Verdures variades (amb suc o sense):	7-8 cops (27%)
-Patates:	6-7 cops(20%)
Total	30 dies (100%)

- Les amanides són variades segons l'estacionalitat del mercat, i sempre porten al menys TRES dels següents elements:

- enciam tallat a la julienne
- tomàquet a rodanxes
- pastanaga tallada a la julienne o rodanxes
- blat de moro bullit
- panses sense llavors
- olives
- brots de soja
- col llombarda julienne
- col blanca julienne
- cebes de Figueres julienne
- cogombre a rodanxes
- altres (segons l'estació)

- La compra dels vegetals es realitza diàriament mitjançant transport propi a Mercabarna, amb un màxim de 24 hores abans del consum, així podem garantir la màxima qualitat organoproteica i de nutrients (fonamentalment les vitamines)

COMPOSICIÓ DE LA GUARNICIÓ DE VERDURES VARIADES

- **SALSA JARDINERA**

- pèsols
- daus de pastanaga

- **SAMFAINA**

- daus de carbassó o albergínia
- daus de pastanaga
- daus de patata
- quadradets de ceba
- quadradets de pebrot vermell o verd

- **TRINXAT DE VERDURETES**

- col julienne blanca o vermella
- ceba julienne
- pastanaga julienne
- pebrot julienne verd o vermell

- **NIU DE VEGETALS**

- pastanaga ratllada
- patata ratllada
- ceba ratllada

- **PATATES LIONESA**

- rodanxa de patata
- ceba julienne
- pebrot julienne verd o vermell
- all

- **SALSA PORTUGUESA**

- salsa de tomàquet i ceba amb pèsols

- **SALSA MEUNIÈRE**

- salsa de mantega, llimona i pèsols

- **SALSA FINES HERBES**

- beixamel amb julivert, orenga, pèsols i api

- ❖ En els plats en els que no s'especifiqui la guarnició, aquesta serà habitualment patates fregides, i ocasionalment algun vegetal de temporada.
- ❖ Informació facilitada per SERVESCOL S.A