


PROGRAMACIÓ MENÚ GENER 2019 Sense gluten

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 – Inscripción 1ª – NIF. A-62.502.174

		<p>Dimecres 02</p> <p>Sopa casolana de l'àvia amb pasta sense gluten</p> <hr/> <p>Pernilets de pollastre al forn amb suc i patates lionesa</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p>Dijous 03</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella sense gluten amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p>Divendres 04</p> <p>Crema de verdures sense rostes</p> <hr/> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>
<p>Dilluns 07</p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella sense gluten amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p>Dimarts 08</p> <p>Sopa marinera de lluç i pasta sense gluten</p> <hr/> <p>Truita de patata amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p>Dimecres 09</p> <p>Macarrons sense gluten amb tomàquet</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p>Dijous 10</p> <p>Arròs caldós amb verdures</p> <hr/> <p>Filet de peix a la portuguesa al forn</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 11</p> <p>Minestra de verdures al vapor</p> <hr/> <p>Rodó de lluç al forn amb verdures</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 14</p> <p>Estofat de llegums col.legal</p> <hr/> <p>Croquetes casolanes sense gluten amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimarts 15</p> <p>Puré de carbassó sense rostes</p> <hr/> <p>Salsitxes al forn amb patates panadera</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 16</p> <p>Fideus a la marinera amb pasta sense gluten</p> <hr/> <p>Pernilets de pollastre al forn amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118</p>	<p>Dijous 17</p> <p>Sopa d'arròs i pollastre</p> <hr/> <p>Truita de patata amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 18</p> <p>Espaguetis sense gluten amb tomàquet</p> <hr/> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 21</p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <hr/> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimarts 22</p> <p>Sopa casolana de lluç i pasta sense gluten</p> <hr/> <p>Truita de patata i carbassó amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 23</p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella sense gluten amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dijous 24</p> <p>Arròs blanc amb salsa de tomàquet</p> <hr/> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 25</p> <p>Crema de pastanaga sense rostes</p> <hr/> <p>Pernilets de pollastre al forn amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 28</p> <p>Fideus a la marinera amb pasta sense gluten</p> <hr/> <p>Rodanxes de lluç amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimarts 29</p> <p>Escudella de mongetes col.legal</p> <hr/> <p>Truita de patata i carbassó amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 30</p> <p>Macarrons a la italiana sense gluten</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dijous 31</p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <hr/> <p>Croquetes casolanes sense gluten amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	 <p>AINA MONTSENY</p> <p>Dieta-Nutricionista col·legiada n°CAT000327</p>

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 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'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.