


# PROGRAMACIÓ MENÚ GENER 2019 Sense carn

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

Dilluns 07		Dimarts 08		Dimecres 09		Dijous 10		Divendres 11	
Llenties guisades col.legal		Sopa marinera de lluç i lletres		Macarrons amb tomàquet		Arròs caldós amb verduretes		Minestra de verdures al vapor	
Filet de peix al forn amb guarnició		Truita de patata amb amanida		Rodó de lluç al forn amb verduretes		Filet de peix a la portuguesa al forn		Rodó de lluç al forn amb verduretes	
Pa i fruita fresca		Pa i làctic		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca	
kcal 720 prot 33	lip 26 H.C. 83	kcal 828 prot 25	lip 26 H.C. 118	kcal 762 prot 34	lip 24 H.C. 98	kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88	kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115
Dilluns 14		Dimarts 15		Dimecres 16		Dijous 17		Divendres 18	
Estofat de llegums col.legal		Puré de carbassó amb rostes		Fideus a la marinera		Sopa casolana de verdures		Espaguetis amb tomàquet	
Truita de verdures amb guarnició		Rodó de lluç fornejat al brou curt amb guarnició		Filet de peix al forn amb guarnició		Truita de patata amb amanida		Calamars a la romana amb amanida	
Pa i fruita fresca		Pa i làctic		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 708 prot 34	lip 18 H.C. 96	kcal 839 prot 35	lip 23 H.C. 118	kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88	kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115
Dilluns 21		Dimarts 22		Dimecres 23		Dijous 24		Divendres 25	
Llenties guisades col.legal		Sopa casolana de lluç i fideus		Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor		Arròs blanc amb salsa de tomàquet		Crema de pastanaga amb rostes	
Rodó de lluç al forn amb verduretes		Truita de patata i carbassó amb amanida		Filet de peix Orly amb amanida		Llomet de lluç amb amanida		Filet de peix al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88	kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115
Dilluns 28		Dimarts 29		Dimecres 30		Dijous 31		 AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada nºCAT000327	
Fideus a la marinera		Escudella de mongetes col.legal		Macarrons a la italiana		Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor			
Rodanxes de lluç amb guarnició		Truita de patata i carbassó amb amanida		Rodanxes de lluç amb guarnició		Filet de peix al forn amb guarnició			
Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca			
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96	kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88		

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'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.

