

PROGRAMACIÓ MENÚ FEBRER 2019 Sense lactosa

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

Divendres 01	
Arròs amb tomàquet	
Rodanxes de lluç al brou curt amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88

Dilluns 04	
Llenties guisades col.legial	
Salsitxes al forn amb verduretes	
Pa i fruita fresca	
kcal 720 prot 33	lip 26 H.C. 83

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

Dimecres 06	
Estofat de patates i verdures	
Rodanxes de lluç amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 762 prot 34	lip 24 H.C. 98

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

Divendres 08	
Bròquil amb patata i pastanaga al vapor	
Pernilets de pollastre al forn amb patates lionesa	
Pa i fruita fresca	
kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115

Dilluns 11	
Fideus a la cassola	
Filet de peix al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

Dimarts 12	
Arròs blanc amb salsa de tomàquet	
Hamburguesa casolana de pollastre al forn amb verduretes	
Pa i làctic	
kcal 708 prot 34	lip 18 H.C. 96

Dimecres 13	
Sopa marinera de lletres	
Truita de patata i carbassó amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 839 prot 35	lip 23 H.C. 118

Dijous 14	
Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	
Pernilets de pollastre al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88

Divendres 15	
Estofat de llegums col.legial	
Filet de peix al forn amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115

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

Dimarts 19	
Macarrons a la italiana	
Filet de peix al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

Dimecres 20	
Sopa marinera d'arròs i lluç	
Truita de patata i ceba amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

Dijous 21	
Minestra de verdures	
Salsitxes al forn a la portuguesa	
Pa i fruita fresca	
kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88

Divendres 22	
Patates estofades a la marinera	
Filet de peix al forn amb verduretes	
Pa i fruita fresca	
kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115

Dilluns 25	
Espaguetis napolitana	
Pernilets de pollastre al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

Dimarts 26	
Llegums estofats col.legials	
Filet de peix al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

Dimecres 27	
Arròs amb tomàquet	
Botifarra al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

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

AINA MONTSENY

Dietista-Nutricionista
col·legiada nºCAT000327

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.

