

# PROGRAMACIÓ MENÚ FEBRER 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

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

<b>Dilluns 04</b>	
Llenties guisades col.legial	
Peix al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 720 prot 33	lip 26 H.C. 83

<b>Dimarts 05</b>	
Sopa casolana de verdures	
Calamars a la romana amb amanida	
Pa i làctic	
kcal 828 prot 25	lip 26 H.C. 118

<b>Dimecres 06</b>	
Estofat de patates i verdures	
Truita de carbassó i patata amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 762 prot 34	lip 24 H.C. 98

<b>Dijous 07</b>	
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

<b>Divendres 08</b>	
Puré de carbassó amb rostes	
Truita de patata, ceba i xampinyons amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115

<b>Dilluns 11</b>	
Fideus a la cassola sense carn	
Llomet de lluç amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

<b>Dimarts 12</b>	
Arròs blanc amb salsa de tomàquet	
Filet de peix fornejat a la llimona amb verduretes	
Pa i làctic	
kcal 708 prot 34	lip 18 H.C. 96

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

<b>Dijous 14</b>	
Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	
Bacallà a la biscaïna	
Pa i fruita fresca	
kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88

<b>Divendres 15</b>	
Estofat de llegums col.legial	
Truita de col, ceba i patata amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115

<b>Dilluns 18</b>	
Llenties guisades amb arròs	
Truita francesa i amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

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

<b>Dimecres 20</b>	
Sopa marinera d'arròs i lluç	
Bunyols de bacallà amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

<b>Dijous 21</b>	
Puré de verdures amb rostes	
Pebrots farcits de brandada de bacallà amb patata al forn	
Pa i fruita fresca	
kcal 662 prot 27	lip 20 H.C. 88

<b>Divendres 22</b>	
Patates estofades a la marinera	
Peix al forn amb guarnició	
Pa i fruita fresca	
kcal 806 prot 40	lip 23 H.C. 115

<b>Dilluns 25</b>	
Espaguetis napolitana	
Varetes de lluç amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

<b>Dimarts 26</b>	
Llegums estofats col.legials	
Ous al plat sobre fons de salsa portuguesa i patates al forn	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

<b>Dimecres 27</b>	
Arròs amb tomàquet	
Llomet de lluç amb amanida	
Pa i fruita fresca	
kcal 695 prot 26	lip 21 H.C. 96

<b>Dijous 28</b>	
Sopa casolana de verdures	
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 80º, i en els plats freds inferior a 3º.

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.

