

PROGRAMACIÓ MENÚ JUNY 2019 Celíac

<p>Dilluns 03</p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <p>Rodanxes de lluç amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p>Dimarts 04</p> <p>Arròs blanc amb salsa de tomàquet</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella sense gluten amb guarnició</p> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p>Dimecres 05</p> <p>Macarrons a la italiana sense gluten</p> <p>Rodó de gall d'indi amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p>Dijous 06</p> <p>Sopa casolana amb pasta sense gluten</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 07</p> <p>Purè de verdures sense rostes</p> <p>Pernilets de pollastre a l'ast amb patates xips</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 10</p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella sense gluten amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p>Dimarts 11</p> <p>Espaguetis sense gluten napolitana</p> <p>Filet de peix al forn amb verduretes</p> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p>Dimecres 12</p> <p>Arròs blanc amb salsa de tomàquet</p> <p>Croquetes casolanes sense gluten amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p>Dijous 13</p> <p>Sopa casolana de lluç i pasta sense gluten</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 14</p> <p>Estofat de llegums col.legal</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella sense gluten amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 17</p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <p>Rodó de gall d'indi al forn amb menestra saltejada</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimarts 18</p> <p>Crema de pastanaga sense rostes</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 19</p> <p>Macarrons sense gluten amb tomàquet</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb "pisto"</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118</p>	<p>Dijous 20</p> <p>Sopa casolana amb arròs</p> <p>Rodó de gall d'indi amb verduretes</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 21</p> <p>Patates estofades a la marinera</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella sense gluten amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 24</p> <p>Festa</p>	<p>Dimarts 25</p> <p>Arròs blanc amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodó de gall d'indi amb trinxat de verduretes</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 26</p> <p>Sopa marinera de lluç i pasta sense gluten</p> <p>Truita de patata i carbassó amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dijous 27</p> <p>Minestra de verdures al vapor</p> <p>Croquetes casolanes sense gluten amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 28</p> <p>Escudella de cigrons col.legal</p> <p>Salsitxes al forn amb patates panadera</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>

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.

