

PROGRAMACIÓ MENÚ JUNY 2019 Sense Lactosa

<p>Dilluns 03</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 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p>Dimarts 04</p> <p>Arròs blanc amb salsa de tomàquet</p> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb patata panadera</p> <hr/> <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 o Amanida de pasta</p> <hr/> <p>Llom 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 06</p> <p>Sopa casolana amb maravella</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 07</p> <p>Sopa de ceba amb rostes</p> <hr/> <p>Pernilets de pollastre a l'ast amb patates xips</p> <hr/> <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> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn sense ou amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p>Dimarts 11</p> <p>Espaguetis napolitana</p> <hr/> <p>Filet de peix al forn amb verdures</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p>Dimecres 12</p> <p>Arròs blanc amb tomàquet ó Amanida d'arròs</p> <hr/> <p>Rodanxes de lluç amb niu de verdures</p> <hr/> <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 lletres</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 14</p> <p>Estofat de llegums col.legal</p> <hr/> <p>Filet de peix a la planxa amb guarnició</p> <hr/> <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> <hr/> <p>Llom a la planxa amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimarts 18</p> <p>Sopa marinera de lletres</p> <hr/> <p>Truita de patata amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 19</p> <p>Macarrons amb tomàquet o AMANIDA DE PASTA</p> <hr/> <p>Pernilets de pollastre al forn amb "pisto"</p> <hr/> <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> <hr/> <p>Rodanxes de lluç amb niu de verdures</p> <hr/> <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> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb patata panadera</p> <hr/> <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 amb tomàquet o Amanida d'arròs</p> <hr/> <p>Rodanxes de lluç amb niu de verdures</p> <hr/> <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 lletres</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>Dijous 27</p> <p>Minestra de verdures al vapor</p> <hr/> <p>Botifarra 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 28</p> <p>Escudella de cigrons col.legal</p> <hr/> <p>Salsitxes al forn amb patates panadera</p> <hr/> <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.

