

PROGRAMACIÓ MENÚ SETEMBRE 2019 Sense lactosa

Tel. 934 700 364 – Fax. 936 855 868 – Ctra. Laureda Miró, 401 Nau 4 08980 – St. Felip de Llobregat – Barcelona – Reg. Merc. de Barcelona – Tomo 33.391 – Folio 48 – Hoja 231827 – Inscripció 1ª – NIF. A-62.502.174

<p>Dilluns 02</p> <p>Bledes amb patates saltejades amb pernil dolç</p> <p>Salsitxes al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimarts 03</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 04</p> <p>Fussili a la italiana o amanida de pasta</p> <p>Ous al plat amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dijous 05</p> <p>Estofat de llegums</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb patates al forn</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 06</p> <p>Sopa casolana de pollastre</p> <p>Truita de patata i verdures amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 09</p> <p>Fideus a la cassola</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p>Dimarts 10</p> <p>Macarrons a la italiana</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb guarnició</p> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p>Dimecres 11</p> <p>Festa</p>	<p>Dijous 12</p> <p>Sopa marinera amb pasta petita</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 13</p> <p>Llenties casolanes col.legial</p> <p>Salsitxes al forn amb verduretes</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 16</p> <p>Espinacs amb patata i bacó saltejat</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimarts 17</p> <p>Fussili a la italiana</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i làctic</p> <p>Kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 18</p> <p>Estofat de cigrons col.legial</p> <p>Salsitxes al forn amb verduretes</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118</p>	<p>Dijous 19</p> <p>Sopa casolana de lluç</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>	<p>Divendres 20</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom a la planxa amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 23</p> <p>Llenties casolanes col.legial</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimarts 24</p> <p>Arròs estofat de pescadors</p> <p>Truita de patata amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 25</p> <p>Espirals a la Napolitana</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dijous 26</p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 27</p> <p>Sopa casolana de pollastre amb pistons</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb verdures</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 30</p> <p>Minestra de verdures al vapor</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<div style="text-align: center;">   <p>AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada n°CAT000327</p> </div>			

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 Servecol, 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 proveiem 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.