

servecol<sup>S.A.</sup>

# FITXES TÈCNIQUES NENS

## **AL·LÈRGENS DEL PLAT:**

- 1 API
- 2 CACAUETS
- 3 CRUSTACIS
- 4 DOXIDO DE SOFRE I SULFATS
- 5 FRUIT DE CLOSCA
- 6 GLUTEN
- 7 LACTICS
- 8 MOL·LUSCS
- 9 MOSTASSA
- 10 OU
- 11 PEIX
- 12 SÈSAM
- 13 SOJA
- 14 TRAMUSSOS

GRUP	COD	NOM DEL PLAT	
P A S T E S  - A R R O S S O S	001	MACARRONS AMB TOMÀQUET	
	002	MACARRONS ITALIANA AMB TOMÀQUET	
	003	MACARRONS NAPOLITANA AMB TOMÀQUET	
	004	MACARRONS AMB TOMÀQUET I PICADETA DE PERNIL	
	005	MACARRONS AMB PICADETA DE VEDELLA	
	006	MACARRONS CARBONARA	
	007	MACARRONS AMB TOMÀQUET I TONYINA	
	008	MACARRONS MARINERA	
	009	ESPIRALS AMB TOMÀQUET	
	010	ESPIRALS ITALIANA AMB TOMÀQUET	
	011	ESPIRALS NAPOLITANA AMB TOMÀQUET	
	012	ESPIRALS AMB TOMÀQUET I PICADETA DE PERNIL	
	013	ESPIRALS AMB PICADETA DE VEDELLA	
	014	ESPIRALS CARBONARA	
	015	ESPIRALS AMB TOMÀQUE I TONYINA	
	016	ESPIRALS MARINERA	
	017	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET	
	018	ESPAGUETIS ITALIANA AMB TOMÀQUET	
	019	ESPAGUETIS NAPOLITANA AMB TOMÀQUET	
	020	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I PICADETA DE PERNIL	
	021	ESPAGUETIS AMB PICADETA DE VEDELLA	
	022	ESPAGUETIS CARBONARA	
	023	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I TONYINA	
	024	ESPAGUETIS MARINERA	
	025	TALLARINES AMB TOMÀQUET	
	026	TALLARINES ITALIANA AMB TOMÀQUET	
	027	TALLARINES NAPOLITANA AMB TOMÀQUET	
	028	TALLARINES AMB TOMÀQUET I PICADETA DE PERNIL	
	029	TALLARINES AMB PICADETA DE VEDELLA	
	030	TALLARINES CARBONARA	
	031	TALLARINES AMB TOMÀQUET I TONYINA	
	032	TALLARINES MARINERA	
	033	FIDEUÀ MARINERA	
	034	FIDEUÀ VEGETARIANA AMB VERDURETES	
	035	FIDEUS A LA CASSOLA AMB PÈSOLS A LA MARINERA	
	036	FIDEUS CASSOLA MARINERA	
	037	FIDEUS CASSOLA DE LLUÇ I PÈSOLS	
	038	FIDEUS CASSOLA DE LLUÇ I VERDURETES	
	039	FIDEUS CASSOLA AMB VERDURES	
	040	ARRÒS A LA CASSOLA	
	041	ARRÒS CALDOS AMB VERDURETES	
	042	ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET	
	043	ARRÒS CALDOS MARINERA	
	044	ARRÒS CALDÓS AMB POLLASTRE I VERDURETES	
	045	PAELLA VEGETARIANA DE VERDURA	
	046	PAELLA DE LLUÇ I PÈSOLS	
	047	PAELLA DE LLUÇ I MONGETES TENDRES	
	048	PAELLA DE LLUÇ I VERDURES	
	049	PAELLA DE POLLASTRE I VERDURA	
	050	CUSCÚS AMB VERDURES	

GRUP	COD	NOM DEL PLAT	
S O P E S	201	SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB ARROS	
	202	SOPA CASOLANA DE L'ÀVIA AMB ARROS	
	203	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB ARROS	
	204	SOPA DE L'ÀVIA AMB FIDEUS	
	205	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB FIDEUS	
	206	SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB FIDEUS	
	207	SOPA CASOLANA DE VERMICELLI AMB FIDEUS	
	208	SOPA DE L'ÀVIA AMB POLLASTRE I LLETRES	
	209	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB LLETRES	
	210	SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB LLETRES	
	211	SOPA CASOLANA VERMICELLI AMB LLETRES	
	212	SOPA L'ÀVIA DE LLETRES I VERDURETES	
	213	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB LLETRES I VERDURETES	
	214	SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB LLETRES I VERDURETES	
	215	SOPA DE L'ÀVIA AMB GALETS	
	216	SOPA CASOLANA DE GALETS I POLLASTRE	
	217	SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB GALETS	
	218	SOPA CASOLANA VERMICELLI AMB GALETS	
	219	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE, ESPINACS I GALETS	
	220	SOPA DE L'ÀVIA AMB MARAVELLA	
	221	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB MARAVELLA	
	222	SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB MARAVELLA	
	223	SOPA CASOLANA VERMICELLI AMB MARAVELLA	
	224	SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA PETITA	
	225	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE, ESPINACS I PASTA PETITA	
	226	SOPA DE L'ÀVIA AMB PISTONS	
	227	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB PISTONS	
	228	SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB PISTONS	
	229	SOPA CASOLANA DE L'ÀVIA AMB PISTONS I VERDURETES	
	230	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB PISTONS I VERDURETES	
	231	SOPA MARINERA DE PESCADORS AMB FIDEUS	
	232	SOPA MARINERA DE PESCADORS AMB LLETRES	
	233	SOPA MARINERA DE PESCADORS AMB GALETS	
	234	SOPA MARINERA DE PESCADORS AMB MARAVELLA	
	235	SOPA MARINERA CASOLANA DE PEIX AMB PISTONS	
	236	SOPA MARINERA CASOLANA DE PEIX AMB PASTA PETITA	
	237	SOPA CASOLANA DE PASTA I PEIX A LA MARINERA	
	238	SOPA CASOLANA DE PESCADORS AMB ARRÒS I PÈSOLS	
	239	SOPA CASOLANA DE PESCADORS AMB PEIX I PÈSOLS	
	240	SOPA MINISTRONE DE VERDURES	
	241	SOPA MINISTRONE CASOLANA AMB VERDURA I PASTA PETITA	
	242	SOPA MINISTRONE VEGETARIANA	
	243	SOPA INTOLERÀNCIES	
	244	SOPA CASOLANA DE VERDURA	
	245	SOPA CASOLANA DE VERDURA I MONGETES BLANQUES	
	246	SOPA CASOLANA DE CIGRONS I ESPINACS	
	247	SOPA CASOLANA DE GALETS, POLLASTRE I CIGRONS	
	248	SOPA CASOLANA DE POLLASTRE I CIGRONS	

GRUP	COD	NOM DEL PLAT	
E S T O F A T S	251	ESTOFAT DE PATATA I VERDURA	
	252	ESTOFAT DE PATATA A LA MARINERA	
	253	ESTOFAT MARINER DE PATATA, VERDURA I LLUÇ	
	254	ESTOFAT DE CIGRONS, AMB PATATA, ESPINACS I BACALLÀ	
	255	ESTOFAT D'ARRÒS AMB VERDURES	
	271	LLENTIES COL.LEGIAL	
	272	LLENTIES GUISADES	
	273	LLENTIES GUISADES AMB ARRÒS	
	274	LLENTIES ESTOFADES	
	275	LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS	
	291	CIGRONS COL.LEGIAL AMB ARRÒS	
	292	CIGRONS GUISATS AMB VERDURETES	
	293	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURETES	
	294	CIGRONS COL.LEGIAL AMB FIDEUS	
	295	CIGRONS GUISATS AMB PATATA I PASTANAGA	
	296	CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA I ESPINACS	
	301	ESCUDELLA AMB CIGRONS I FIDEUS	
	302	ESCUDELLA DE CIGRONS, PATATA I VERDURES	
	303	ESCUDELLA DE CIGRONS, FIDEUS I ESPINACS	
	304	ESCUDELLA DE CIGRONS, FIDEUS AMB ESPINACS I BACALLÀ	
	305	ESCUDELLA DE MONGETES BLANQUES I VERDURA	
	306	ESCUDELLA DE MONGETES BLANQUES AMB FIDEUS	
	321	MONGETES BLANQUES COL.LEGIAL AMB FIDEUS	
	322	MONGETES BLANQUES COL.LEGIAL GUISADES AMB PATATA	
323	MONGETES BLANQUES COL.LEGIAL ESTOFADES AMB PATATA		
324	MONGETES BLANQUES COL.LEGIAL ESTOFADES AMB ARRÒS		

GRUP	COD	NOM DEL PLAT	serve scol S.A.
P C U R É S M E S I	351	PURÉ DE PASTANAGA AMB ROSTES	
	352	PURÉ DE CARBASSÓ AMB ROSTES	
	353	PURÉ D'ESPINACS AMB ROSTES	
	354	PURÉ DE VERDURES AMB ROSTES	
	371	CREMA DE PASTANAGA AMB ROSTES	
	372	CREMA DE CARBASSÓ AMB ROSTES	
	373	CREMA D'ESPÀRRECS AMB ROSTES	
	374	CREMA D'ESPINACS AMB ROSTES	
	375	CREMA DE LLEGUMS AMB ROSTES	

GRUP	COD	NOM DEL PLAT	serve scol S.A.
V E R D U R E S	401	MONGETA TENDRA AMB PATATA I PASTANAGA AL VAPOR	
	402	BRÒQUIL AMB PATATA I PASTANAGA AL VAPOR	
	403	COL I FLOR AMB PATATA I PASTANAGA AL VAPOR	
	404	MINESTRA DE VERDURA AL VAPOR	
	405	TRINXAT DE COL I PATATA SALTEJAT	
	406	MINESTRA DE VERDURA SALTEJADA	
	407	MINESTRA VERDURA A LA CATALANA AMB PANSES	
	408	COL I FLOR AMB BEIXAMEL	

PASTES I ARROSSOS

MACARRONS AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº001</b>		
PLAT	*3,6	MACARRONS
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 248g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

MACARRONS ITALIANA AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº002</b>	*3,6	MACARRONS
SALSA		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 248g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

MACARRONS NAPOLITANA AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº003</b>		
PLAT	*3,6	MACARRONS
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 248g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

MACARRONS AMB TOMAQUET I PICADETA DE PERNIL	A	INGREDIENTS
<b>Nº004</b>	*3,6	MACARRONS
PLAT		PERNIL DOLÇ
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	433.60	
Proteïnes (grams)	4.18	
Hidrats de carboni (grams)	46.95	
Greixos (grams)	22.54	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

MACARRONS AMB PICADETA DE VEDELLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº005</b>	*3,6	MACARRONS
PLAT	*4,13	PICADA DE VEDELLA
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		BROU DE POLLASTRE
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	419.38	
Proteïnes (grams)	2.68	
Hidrats de carboni (grams)	46.95	
Greixos (grams)	21.64	

MARCARRONS CARBONARA	A	INGREDIENTS
<b>Nº006</b>	*3,6	MACARRONS
PLAT		PERNIL DOLÇ QUADRE PETIT
SALSA		CEBA SOFREGIDA
VARIS	*7	LLET EN POLS
		MARGARINA
		FÈCULA BLAT DE MORO
		NOU MOSCADA
	*1,6,7,10	BROU DE CARN
		SAL
	OLI GIRASOL	
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	424.41	
Proteïnes (grams)	3.93	
Hidrats de carboni (grams)	43.98	
Greixos (grams)	22.73	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1



PASTES I ARROSSOS

MACARRONS AMB TOMÀQUET I TONYINA	A	INGREDIENTS
<b>Nº007</b>	*3,6	MACARRONS
PLAT		TONYINA
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: € 255g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	430.83	
Proteïnes (grams)	4.22	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	22.39	

MACARRONS MARINERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº008</b>	*3,6	MACARRONS
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		PEBRE
		FÈCULA BLAT DE MORO
	*11	BROU DE PEIX
		COLORANT ALIMENTARI
		ORENGA
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: € 255g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	430.83	
Proteïnes (grams)	4.22	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	22.39	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ESPIRALS AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº009</b>		
PLAT	*3,6	ESPIRALS
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: e 248g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

ESPIRALS ITALIANA AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº010</b>	*3,6	ESPIRALS
SALSA		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: e 248g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ESPIRALS NAPOLITANA AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº011</b>		
PLAT	*3,6	ESPIRALS
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 248g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

ESPIRALS AMB TOMAQUET I PICADETA DE PERNIL	A	INGREDIENTS
<b>Nº012</b>	*3,6	ESPIRALS
PLAT		PERNIL DOLÇ
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	433.60	
Proteïnes (grams)	4.18	
Hidrats de carboni (grams)	46.95	
Greixos (grams)	22.54	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ESPIRALS AMB PICADETA DE VEDELLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº013</b>	*3,6	ESPIRALS
PLAT	*4,13	PICADA DE VEDELLA
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		BROU DE POLLASTRE
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 255g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	419.38	
Proteïnes (grams)	2.68	
Hidrats de carboni (grams)	46.95	
Greixos (grams)	21.64	

ESPIRALS CARBONARA	A	INGREDIENTS
<b>Nº014</b>	*3,6	ESPIRALS
PLAT		PERNIL DOLÇ QUADRE PETIT
SALSA		CEBA SOFREGIDA
VARIS	*7	LLET EN POLS
		MARGARINA
		FÈCULA BLAT DE MORO
		NOU MOSCADA
	*1,6,7,10	BROU DE CARN
	SAL	
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 255g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	424.41	
Proteïnes (grams)	3.93	
Hidrats de carboni (grams)	43.98	
Greixos (grams)	22.73	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ESPIRALS AMB TOMÀQUET I TONYINA	A	INGREDIENTS
<b>Nº015</b>	*3,6	ESPIRALS
PLAT		TONYINA
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	430.83	
Proteïnes (grams)	4.22	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	22.39	

ESPIRALS MARINERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº016</b>	*3,6	ESPIRALS
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		PEBRE
		FÈCULA BLAT DE MORO
	*11	BROU DE PEIX
		COLORANT ALIMENTARI
		ORENGA
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	430.83	
Proteïnes (grams)	4.22	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	22.39	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº017</b>		
PLAT	*3,6	ESPAGUETIS
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 248g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

ESPAGUETIS ITALIANA AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº018</b>	*3,6	ESPAGUETIS
SALSA		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 248g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ESPAGUETIS NAPOLITANA AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº019</b>		
PLAT	*3,6	ESPAGUETIS
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 248g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

ESPAGUETIS AMB TOMAQUET I PICADETA DE PERNIL	A	INGREDIENTS
<b>Nº020</b>	*3,6	ESPAGUETIS
PLAT		PERNIL DOLÇ
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	433.60	
Proteïnes (grams)	4.18	
Hidrats de carboni (grams)	46.95	
Greixos (grams)	22.54	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ESPAGUETIS AMB PICADETA DE VEDELLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº021</b>	*3,6	ESPAGUETIS
PLAT	*4,13	PICADA DE VEDELLA
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		BROU DE POLLASTRE
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	419.38	
Proteïnes (grams)	2.68	
Hidrats de carboni (grams)	46.95	
Greixos (grams)	21.64	

ESPAGUETIS CARBONARA	A	INGREDIENTS
<b>Nº022</b>	*3,6	ESPAGUETIS
PLAT		PERNIL DOLÇ QUADRE PETIT
SALSA		CEBA SOFREGIDA
VARIS	*7	LLET EN POLS
		MARGARINA
		FÈCULA BLAT DE MORO
		NOU MOSCADA
	*1,6,7,10	BROU DE CARN
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	424.41	
Proteïnes (grams)	3.93	
Hidrats de carboni (grams)	43.98	
Greixos (grams)	22.73	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1



PASTES I ARROSSOS

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I TONYINA	A	INGREDIENTS
<b>Nº023</b>	*3,6	ESPAGUETIS
PLAT		TONYINA
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	430.83	
Proteïnes (grams)	4.22	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	22.39	

ESPAGUETIS MARINERA	*11	INGREDIENTS
<b>Nº024</b>		ESPAGUETIS
PLAT		PEIX ESMICOLAT
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS	*11	PEBRE
		FÈCULA BLAT DE MORO
		BROU DE PEIX
		COLORANT ALIMENTARI
		ORENGA
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	430.83	
Proteïnes (grams)	4.22	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	22.39	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

TALLARINES AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº025</b>		
PLAT	*3,6	TALLARINES
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 248g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

TALLARINES ITALIANA AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº026</b>		
	*3,6	TALLARINES
SALSA		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 248g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

TALLARINES NAPOLITANA AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº027</b>		
PLAT	*3,6	TALLARINES
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 248g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	416.83	
Proteïnes (grams)	2.61	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	21.55	

TALLARINES AMB TOMAQUET I PICADETA DE PERNIL	A	INGREDIENTS
<b>Nº028</b>	*3,6	TALLARINES
PLAT		PERNIL DOLÇ
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 255g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	433.60	
Proteïnes (grams)	4.18	
Hidrats de carboni (grams)	46.95	
Greixos (grams)	22.54	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

TALLARINES AMB PICADETA DE VEDELLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº029</b>	*3,6	TALLARINES
PLAT	*4,13	PICADA DE VEDELLA
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		BROU DE POLLASTRE
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	419.38	
Proteïnes (grams)	2.68	
Hidrats de carboni (grams)	46.95	
Greixos (grams)	21.64	

TALLARINES CARBONARA	A	INGREDIENTS
<b>Nº030</b>	*3,6	TALLARINES
PLAT		PERNIL DOLÇ QUADRE PETIT
SALSA		CEBA SOFREGIDA
VARIS	*7	LLET EN POLS
		MARGARINA
		FÈCULA BLAT DE MORO
		NOU MOSCADA
	*1,6,7,10	BROU DE CARN
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	424.41	
Proteïnes (grams)	3.93	
Hidrats de carboni (grams)	43.98	
Greixos (grams)	22.73	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

TALLARINES AMB TOMÀQUET I TONYINA	A	INGREDIENTS
<b>Nº031</b>	*3,6	TALLARINES
PLAT		TONYINA
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
		FÈCULA DE BLAT DE MORO
		ALFÀBREGA
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	430.83	
Proteïnes (grams)	4.22	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	22.39	

TALLARINES MARINERA		INGREDIENTS
<b>Nº032</b>		TALLARINES
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS	*11	PEBRE
		FÈCULA BLAT DE MORO
		BROU DE PEIX
		COLORANT ALIMENTARI
		ORENGA
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 255g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	430.83	
Proteïnes (grams)	4.22	
Hidrats de carboni (grams)	46.47	
Greixos (grams)	22.39	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

FIDEUÀ MARINERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº033</b>	*3,6	FIDEUS Nº 2
PLAT	*11	PEIX
	*1	PÈSOLS
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		PEBROT
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 250g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	425.70	
Proteïnes (grams)	4.84	
Hidrats de carboni (grams)	47.68	
Greixos (grams)	21.32	

FIDEUÀ VEGETARIANA AMB VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº034</b>	*3,6	FIDEUS Nº 2
PLAT		PASTANAGA QUADRAT
		MONGETES TENDRES
		VERDURA TEMPORADA
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		PEBROT
VARIS		OLI GIRASOL
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 250g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	378.38	
Proteïnes (grams)	2.86	
Hidrats de carboni (grams)	38.97	
Greixos (grams)	21.16	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

FIDEUS A LA CASSOLA AMB PÈSOLS A LA MARINERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº035</b>	*3,6	FIDEUS Nº 2
PLAT	*11	PEIX
	*1	PÈSOLS
SOFREGIT		CEBA
		TOMÀQUET FREGIT
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU PEIX
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 250g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	302.71	
Proteïnes (grams)	3.57	
Hidrats de carboni (grams)	22.14	
Greixos (grams)	21.07	

FIDEUS CASSOLA MARINERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº036</b>	*6,10	FIDEUS Nº 2
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
		PASTANAGA JULIANA
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
	*11	BROU PEIX
		CARCASSES
		LLOSER
		COLORANT
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 250g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	312.59	
Proteïnes (grams)	3.80	
Hidrats de carboni (grams)	23.98	
Greixos (grams)	21.23	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

FIDEUS CASSOLA DE LLUÇ I PÈSOLS	A	INGREDIENTS
<b>Nº037</b>	*3,6	FIDEUS Nº 2
PLAT	*11	PEIX
	*1	PÈSOLS
SOFREGIT		CEBA
		TOMÀQUET FREGIT
		PASTANAGA
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU PEIX
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 250g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	302.71	
Proteïnes (grams)	3.57	
Hidrats de carboni (grams)	22.14	
Greixos (grams)	21.07	

FIDEUS CASSOLA DE LLUÇ I VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº038</b>	*3,6	FIDEUS Nº 2
PLAT	*11	PEIX
		VERDURA DE SOPA
		PASTANAGA QUADRET PETIT
SOFREGIT		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURA TEMPORADA
		PEBROT
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU PEIX
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 250g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	323.55	
Proteïnes (grams)	5.96	
Hidrats de carboni (grams)	24.34	
Greixos (grams)	21.31	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1



PASTES I ARROSSOS

FIDEUS CASSOLA AMB VERDURES	A	INGREDIENTS
<b>Nº039</b>	*6,10	FIDEU Nº 2
PLAT		CARBASSÓ
		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,3,6,7,10,1 1,13	BROU DE VERDURES
		CARCASSES
		PEBRE DOLÇ
		LLORE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aprox del plat acabat: e 250g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	302.64	
Proteïnes (grams)	2.24	
Hidrats de carboni (grams)	23.35	
Greixos (grams)	21.27	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ARRÒS A LA CASSOLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº040</b>		ARRÒS VAPORITZAT
PLAT		PASTANAGA QUADRE PETIT
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS		BROU POLLASTRE
		COLORANT
		LLORE
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 250 g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	335.98	
Proteïnes (grams)	3.64	
Hidrats de carboni (grams)	33.13	
Greixos (grams)	21.57	

ARRÒS CALDOS AMB VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº041</b>		ARRÒS VAPORITZAT
PLAT		PASTANAGA
		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,6,7,10	BROU DE CARN
		OS VEDELLA
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 250g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	319.38	
Proteïnes (grams)	3.61	
Hidrats de carboni (grams)	29.99	
Greixos (grams)	21.22	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET	A	INGREDIENTS
<b>Nº042</b>		
PLAT		ARRÒS VAPORITZAT
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		FÈCULA BLAT DE MORO
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 246g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	425.44	
Proteïnes (grams)	5.21	
Hidrats de carboni (grams)	53.96	
Greixos (grams)	21.72	

ARRÒS CALDÓS MARINERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº043</b>		ARRÒS VAPORITZAT
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
SOFREGIT		VERDURA DE SOPA
		PASTANAGA JULIANA
		CEBA
VARIS		TOMÀQUET FREGIT
		PASTANAGA
	*11	BROU DE PEIX
	SAL	
	OLI GIRASOL	
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 275g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	325.36	
Proteïnes (grams)	4.61	
Hidrats de carboni (grams)	30.84	
Greixos (grams)	20.77	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

ARRÒS CALDÓS AMB POLLASTRE I VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº044</b>	*7,13	ARRÒS VAPORITZAT
PLAT		POLLASTRE ESMICOLAT
		VERDURA DE SOPA
		PASTANAGA JULIANA
SOFREGIT		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS		BROU DE POLLASTRE
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 275g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	325.96	
Proteïnes (grams)	5.36	
Hidrats de carboni (grams)	31.19	
Greixos (grams)	20.51	

PAELLA VEGETARIANA DE VERDURA	A	INGREDIENTS
<b>Nº045</b>	*7,13	ARRÒS VAPORITZAT
PLAT		VERDURA TEMPORADA
	*1	PÈSOLS
SOFREGIT		CEBA
		TOMÀQUET FREGIT
		PEBROT
VARIS		BROU DE VERDURA
		COLORANT
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 250g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	417.33	
Proteïnes (grams)	5.53	
Hidrats de carboni (grams)	52.28	
Greixos (grams)	21.25	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

PAELLA DE LLUÇ I PÈSOLS	A	INGREDIENTS
<b>Nº046</b>		ARRÒS VAPORITZAT
PLAT	*11	PEIX
	*1	PÈSOLS
SOFREGIT		CEBA
		TOMÀQUET FREGIT
		PEBROT
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		COLORANT
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 250g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	422.67	
Proteïnes (grams)	7.06	
Hidrats de carboni (grams)	51.76	
Greixos (grams)	21.34	

PAELLA DE LLUÇ I MONGETES TENDRES	A	INGREDIENTS
<b>Nº47</b>		ARRÒS VAPORITZAT
PLAT	*11	PEIX
		MONGETA TENDRA
SOFREGIT		CEBA
		TOMÀQUET FREGIT
		PEBROT
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		COLORANT
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 250g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	421.15	
Proteïnes (grams)	6.91	
Hidrats de carboni (grams)	51.53	
Greixos (grams)	21.33	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

PAELLA DE LLUÇ I VERDURES	A	INGREDIENTS
<b>Nº48</b>		ARRÒS VAPORITZAT
PLAT	*11	PEIX
		VERDURA DE SOPA
	*1	PÈSOLS
SOFREGIT		CEBA
		TOMÀQUET FREGIT
		PEBROT
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		COLORANT
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 250g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	428.66	
Proteïnes (grams)	7.29	
Hidrats de carboni (grams)	52.83	
Greixos (grams)	21.36	

PAELLA DE POLLASTRE I VERDURA	A	INGREDIENTS
<b>Nº49</b>		ARRÒS VAPORITZAT
PLAT		POLLASTRE ESMICOLAT
		MONGETA TENDRE
		CARBASSÓ
SOFREGIT		CEBA
		TOMÀQUET FREGIT
		PEBROT
VARIS		OLI GIRASOL
		BROU DE POLLASTRE
		COLORANT
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 250,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	424.03	
Proteïnes (grams)	7.34	
Hidrats de carboni (grams)	51.78	
Greixos (grams)	21.40	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PASTES I ARROSSOS

CÙSCUS AMB VERDURES	A	INGREDIENTS
<b>Nº 50</b>		CÙSCUS
PLAT		CIGRONS
SOFREGIT		CARBASSÒ
		PASTANAGA
		CEBA
		OLI GIRASOL
		SAL
		COMINO
		CÙRCUMA
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 250,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	312.10	
Proteïnes (grams)	8.93	
Hidrats de carboni (grams)	23.07	
Greixos (grams)	21.55	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

## SOPES

SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB ARRÒS	A	INGREDIENTS
<b>Nº201</b>		
PLAT		ARRÒS VAPORITZAT
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		COL
	*1	API
		SAGÍ
		CARCASES
		OS VEDELLA
		BROU POLLASTRE
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	310.88	
Proteïnes (grams)	3.36	
Hidrats de carboni (grams)	27.21	
Greixos (grams)	20.40	

SOPA CASOLANA DE L'ÀVIA AMB ARRÒS	A	INGREDIENTS
<b>Nº202</b>		
PLAT		ARRÒS VAPORITZAT
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		COL
	*1	API
		SAGÍ
		CARCASES
		OS VEDELLA
		BROU POLLASTRE
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	310.88	
Proteïnes (grams)	3.36	
Hidrats de carboni (grams)	27.21	
Greixos (grams)	20.40	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.



## SOPES

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB ARRÒS	A	INGREDIENTS
<b>Nº203</b>		
PLAT		ARRÒS VAPORITZAT
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		COL
	*1	API
		SAGÍ
		CARCASES
		OS VEDELLA
		BROU POLLASTRE
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	310.88	
Proteïnes (grams)	3.36	
Hidrats de carboni (grams)	27.21	
Greixos (grams)	20.40	

SOPA DE L'AVIA AMB FIDEUS	A	INGREDIENTS
<b>Nº204</b>	*6,10	FIDEUS Nº2
		POLLASTRE ESMICOLAT
SOFREGIT		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		PASTANAGA
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
		CARCASSES o GALLINA
	*1	API
		PEBRE
		LLOREER
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	311.19	
Proteïnes (grams)	4.11	
Hidrats de carboni (grams)	24.53	
Greixos (grams)	20.58	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB FIDEUS	A	INGREDIENTS
<b>Nº205</b>		
PLAT	*3,6, 10	FIDEUS Nº2
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	313.37	
Proteïnes (grams)	2.13	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB FIDEUS	A	INGREDIENTS
<b>Nº206</b>		
PLAT	*3,6,10	FIDEUS Nº2
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	313.37	
Proteïnes (grams)	2.13	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE VERMICELLI AMB FIDEUS	A	INGREDIENTS
<b>Nº207</b>		
PLAT	*3,6,10	FIDEUS Nº2
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	313.37	
Proteïnes (grams)	2.13	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

SOPA DE L'AVIA AMB POLLASTRE I LLETRES	A	INGREDIENTS
<b>Nº208</b>	*6,10	LLETRES
		POLLASTRE ESMICOLAT
SOFREGIT		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		PASTANAGA
		NAP
		OLI GIRASOL
		CARCASSES o GALLINA
	*1	API
		PEBRE
		LLORE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	311.19	
Proteïnes (grams)	4.11	
Hidrats de carboni (grams)	24.52	
Greixos (grams)	20.58	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB LLETRES	A	INGREDIENTS
<b>Nº209</b>		
PLAT	*3,6,10	LLETRES
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	313.37	
Proteïnes (grams)	2.13	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB LLETRES	A	INGREDIENTS
<b>Nº210</b>		
PLAT	*3,6,10	LLETRES
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	313.37	
Proteïnes (grams)	2.14	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA VERMICELLI AMB LLETRES	A	INGREDIENTS
<b>Nº211</b>		
PLAT	*3,6,10	LLETRES
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	313.37	
Proteïnes (grams)	2.13	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

SOPA DE L'AVIA DE LLETRES I VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº212</b>	*6,10	LLETRES
PLAT		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
		PASTANAGA
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
	*1	API
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	300.19	
Proteïnes (grams)	1.84	
Hidrats de carboni (grams)	24.35	
Greixos (grams)	20.27	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB LLETRES I VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº213</b>	*3,6,10	LLETRES
PLAT		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	312.30	
Proteïnes (grams)	2.14	
Hidrats de carboni (grams)	24.68	
Greixos (grams)	20.36	

SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB LLETRES I VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº214</b>	*3,6,10	LLETRES
PLAT		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	312.30	
Proteïnes (grams)	2.14	
Hidrats de carboni (grams)	24.68	
Greixos (grams)	20.36	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol**<sub>S.A.</sub>

## SOPES

SOPA DE L'AVIA AMB GALETS	A	INGREDIENTS
<b>Nº215</b>	*6,10	GALETS
		POLLASTRE ESMICOLAT
SOFREGIT		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		PASTANAGA
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
		CARCASSES o GALLINA
	*1	API
		PEBRE
		LLOREER
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	311.19	
Proteïnes (grams)	4.11	
Hidrats de carboni (grams)	24.53	
Greixos (grams)	20.58	

SOPA CASOLANA DE GALETS I POLLASTRE	A	INGREDIENTS
<b>Nº216</b>	*3,6,10	GALETS
		POLLASTRE ESMICOLAT
PLAT		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		NAP
VARIS	*1	API
		CARCASSES O GALLINA
		BROU POLLASTRE
		LLOREER
		PEBRE
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	279.24	
Proteïnes (grams)	4.03	
Hidrats de carboni (grams)	17.98	
Greixos (grams)	20.56	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

SOPES

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

servecol<sub>S.A.</sub>



## SOPES

SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB GALETS	A	INGREDIENTS
<b>Nº217</b>		
PLAT	*3,6,10	GALETS
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	208.07	
Proteïnes (grams)	2.13	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

SOPA CASOLANA VERMICELLI AMB GALETS	A	INGREDIENTS
<b>Nº218</b>		
PLAT	*3,6,10	GALETS
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	208.07	
Proteïnes (grams)	2.14	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL  
Nº1

## SOPES

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE, ESPINACS I GALETS	A	INGREDIENTS
<b>Nº219</b>	*3,6,10	GALETS
PLAT		POLLASTRE ESMICOLAT
		ESPINACS
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		NAP
VARIS	*1	API
		CARCASES o GALLINA
		BROU POLLASTRE
		PEBRE
		LLOREER
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	206.34	
Proteïnes (grams)	4.30	
Hidrats de carboni (grams)	24.43	
Greixos (grams)	20.59	

SOPA DE L'AVIA AMB MARAVELLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº220</b>	*6,10	MARAVELLA
SOFREGIT		POLLASTRE ESMICOLAT
		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		PASTANAGA
VARIS	*1	NAP
		OLI GIRASOL
		CARCASSES o GALLINA
		API
		PEBRE
		LLOREER
		SAL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: € 260g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	205.89	
Proteïnes (grams)	4.11	
Hidrats de carboni (grams)	24.52	
Greixos (grams)	20.58	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB MARAVELLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº221</b>		
PLAT	*3,6,10	MARAVELLA
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	208.07	
Proteïnes (grams)	2.13	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB MARAVELLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº222</b>		
PLAT	*3,6,10	MARAVELLA
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	208.07	
Proteïnes (grams)	2.13	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA VERMICELLI AMB MARAVELLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº223</b>		
PLAT	*3,6,10	MARAVELLA
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	208.07	
Proteïnes (grams)	2.13	
Hidrats de carboni (grams)	24.76	
Greixos (grams)	20.36	

SOPA DE L'AVIA AMB PASTA PETITA	A	INGREDIENTS
<b>Nº224</b>	*6,10	PASTA PETITA
		POLLASTRE ESMICOLAT
SOFREGIT		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		PASTANAGA
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
		CARCASSES o GALLINA
	*1	API
		PEBRE
		LLORER
		SAL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: € 260g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	205.89	
Proteïnes (grams)	4.11	
Hidrats de carboni (grams)	24.52	
Greixos (grams)	20.57	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE, ESPINACS I PASTA PETITA	A	INGREDIENTS
<b>Nº225</b>	*6,10	PASTA PETITA
PLAT		POLLASTRE ESMICOLAT ESPINACS
SOFREGIT		CEBA VERDURA TEMPORADA NAP
VARIS		OLI GIRASOL BROU DE POLLASTRE CARCASSES o GALLINA
	*1	API PEBRE ORENGA SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	203.08	
Proteïnes (grams)	4.20	
Hidrats de carboni (grams)	24.18	
Greixos (grams)	20.60	

SOPA DE L'AVIA AMB PISTONS	A	INGREDIENTS
<b>Nº226</b>	*6,10	PASTA PETITA
		POLLASTRE ESMICOLAT
SOFREGIT		CEBA VERDURA TEMPORADA PASTANAGA NAP
VARIS		OLI GIRASOL CARCASSES o GALLINA
	*1	API PEBRE LLOREER SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	205.89	
Proteïnes (grams)	4.11	
Hidrats de carboni (grams)	24.52	
Greixos (grams)	20.58	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB PISTONS	A	INGREDIENTS
<b>Nº227</b>		
PLAT	*6,3	PISTONS
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	208.07	
Proteïnes (grams)	1.99	
Hidrats de carboni (grams)	21.26	
Greixos (grams)	20.33	

SOPA CASOLANA DE GALLINA AMB PISTONS	A	INGREDIENTS
<b>Nº228</b>		
PLAT	*6,3	PISTONS
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
	*1	API
		CARCASES
		SAGÍ
		BROU POLLASTRE
		OS VEDELLA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	208.07	
Proteïnes (grams)	1.99	
Hidrats de carboni (grams)	21.26	
Greixos (grams)	20.33	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE L'ÀVIA AMB PISTONS I VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº229</b>	*3,6	PISTONS
PLAT		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
VARIS		CEBA
		COL
	*1	API
		BROU POLLASTRE
		CARCASES
		SAGÍ
		OS VEDELLA
		SAL
	OLI DE GIRASOL	
<b>TOTAL</b>		<b>TOTAL</b>
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	200.96	
Proteïnes (grams)	2.09	
Hidrats de carboni (grams)	21.55	
Greixos (grams)	20.36	

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE AMB PISTONS I VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº230</b>	*3,6	PISTONS
PLAT		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
VARIS		CEBA
		COL
	*1	API
		BROU POLLASTRE
		CARCASES
		SAGÍ
		OS VEDELLA
		SAL
	OLI DE GIRASOL	
<b>TOTAL</b>		<b>TOTAL</b>
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	200.96	
Proteïnes (grams)	2.09	
Hidrats de carboni (grams)	21.55	
Greixos (grams)	20.36	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA MARINERA DE PESCADORS AMB FIDEUS	A	INGREDIENTS
<b>Nº231</b>	*3,6,10	FIDEUS Nº2
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
		PASTANAGA JULIANA
		MONGETES TENDRES
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		PASTANAGA TRITURADA
		NAP
		CEBA
VARIS	*11	PEBRE
		BROU DE PEIX
	*1	CAP DE RAP O ESPINES BACALLA
		API
		LLOSER
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	208.90	
Proteïnes (grams)	3.53	
Hidrats de carboni (grams)	22.10	
Greixos (grams)	20.81	

SOPA MARINERA DE PESCADORS AMB LLETRES	A	INGREDIENTS
<b>Nº232</b>	*3,6,10	LLETRES
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
		TOMÀQUET FREGIT
		VERDURES TEMPORADA
SOFREGIT		CEBA
		PEBRE
		BROU DE PEIX
VARIS	*11	API
		SAL
	*1	OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	221.15	
Proteïnes (grams)	3.99	
Hidrats de carboni (grams)	27.05	
Greixos (grams)	21.19	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL  
Nº1



## SOPES

SOPA MARINERA DE PESCADORS AMB GALETS	A	INGREDIENTS
<b>Nº233</b>	*3,6,10	GALETS
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		PEBRE
	*11	BROU DE PEIX
	*1	API
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	221.15	
Proteïnes (grams)	3.99	
Hidrats de carboni (grams)	27.05	
Greixos (grams)	21.18	

SOPA MARINERA DE PESCADORS AMB MARAVELLA	A	INGREDIENTS
<b>Nº234</b>	*3,6,10	MARAVELLA
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
VARIS		PEBRE
	*11	BROU DE PEIX
	*1	API
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	221.15	
Proteïnes (grams)	4.00	
Hidrats de carboni (grams)	27.05	
Greixos (grams)	21.18	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA MARINERA CASOLANA DE PEIX AMB PISTONS	A	INGREDIENTS
<b>Nº235</b>	*3,6	PISTONS
PLAT	*11	PEIX ESMICOLAT
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		PASTANAGA
		CEBA
VARIS	*11	BROU DE PEIX
	*1	API
		PEBRE DOLÇ
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	218.69	
Proteïnes (grams)	3.56	
Hidrats de carboni (grams)	23.04	
Greixos (grams)	21.23	

SOPA MARINERA CASOLANA DE PEIX AMB PASTA PETITA	A	INGREDIENTS
<b>Nº236</b>	*6,10	PASTA PETITA
PLAT		PEIX
		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		CEBA
		PASTANAGA
		TOMÀQUET FREGIT
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
		CAP DE RAP o ESPINES BACALLÀ
	*1	API
		LLOREER
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	207.67	
Proteïnes (grams)	3.48	
Hidrats de carboni (grams)	24.75	
Greixos (grams)	20.77	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE PASTA I PEIX A LA MARINERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº237</b>	*6,10	FIDEUS Nº2
PLAT		PEIX
	*1	PÈSOLS
		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		CEBA
		PASTANAGA
		TOMÀQUET FREGIT
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		CAP DE RAP o ESPINES BACALLÀ
	*1	API
		ORENGA
		SAL
<b>TOTAL</b>		

Pes aproximat del plat acabat: e 260g

(A) Al·lèrgens del plat = \*

Kcal (Kcal)	207.67
Proteïnes (grams)	3.48
Hidrats de carboni (grams)	24.75
Greixos (grams)	20.77

SOPA CASOLANA DE PESCADORS AMB ARRÒS I PÈSOLS	A	INGREDIENTS
<b>Nº238</b>		ARRÒS
PLAT		PEIX
	*1	PÈSOLS
SOFREGIT		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		TOMÀQUET FREGIT
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		CAP DE RAP o ESPINES BACALLÀ
	*1	API
		BITXO
		LLOSER
	SAL	
<b>TOTAL</b>		

Pes aproximat del plat acabat: e 260g

(A) Al·lèrgens del plat = \*

Kcal (Kcal)	212.81
Proteïnes (grams)	5.15
Hidrats de carboni (grams)	27.61
Greixos (grams)	20.96

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE PESCADORS AMB PEIX I PÈSOLS	A	INGREDIENTS
<b>Nº239</b>	*6,10	FIDEUS Nº2
PLAT		PEIX
	*1	PÈSOLS
SOFREGIT		CEBA
		PASTANAGA
		TOMÀQUET FREGIT
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		CAP DE RAP o ESPINES BACALLÀ
	*1	API
		LLOREER
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	209.06	
Proteïnes (grams)	3.69	
Hidrats de carboni (grams)	24.91	
Greixos (grams)	20.78	

SOPA MINISTRONE DE VERDURES	A	INGREDIENTS
<b>Nº240</b>	*3,6	PISTONS
PLAT		VERDURA DE SOPA
VARIS		CEBA
		PASTANAGA
		COL
	*1	API
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	196.55	
Proteïnes (grams)	1.35	
Hidrats de carboni (grams)	14.02	
Greixos (grams)	20.20	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA MINISTRONE CASOLANA AMB VERDURA I PASTA PETITA	A	INGREDIENTS
<b>Nº241</b>	*6,10	PASTA PETITA
PLAT		VERDURA TEMPORADA
		PASTANAGA QUADRE PETIT
SOFREGIT		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		PASTANAGA
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
	*1,3,6,7,10, 11,13	BROU DE VERDURES
	*1	API
		ORENGA
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	196.55	
Proteïnes (grams)	1.35	
Hidrats de carboni (grams)	14.02	
Greixos (grams)	20.20	

SOPA MINISTRONE VEGETARIANA	A	INGREDIENTS
<b>Nº242</b>	*3,6	PISTONS
PLAT		VERDURA DE SOPA
VARIS		CEBA
		PASTANAGA
		COL
	*1	API
		SAL
		OLI DE GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	196.55	
Proteïnes (grams)	1.35	
Hidrats de carboni (grams)	14.02	
Greixos (grams)	20.20	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA INTOLERANCIES	A	INGREDIENTS
<b>Nº243</b>	*13	PASTA D'ARRÒS
VARIS		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	196.55	
Proteïnes (grams)	1.35	
Hidrats de carboni (grams)	14.02	
Greixos (grams)	20.20	

SOPA CASOLANA DE VERDURA	A	INGREDIENTS
<b>Nº244</b>	*6,10	FIDEUS Nº2
PLAT		VERDURA DE SOPA
		PASTANAGA JULIANA
SOFREGIT		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
		PASTANAGA
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
		BROU DE VERDURES
	*1	API
		ORENGA
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260,0g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	196.55	
Proteïnes (grams)	1.35	
Hidrats de carboni (grams)	14.02	
Greixos (grams)	20.20	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE VERDURA I MONGETES BLANQUES	A	INGREDIENTS
<b>Nº245</b>		MONGETES BLANQUES
PLAT		PATATA
		CARBASSÓ
SOFREGIT		PASTANAGA QUADRE PETIT
		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS		NAP
		OLI GIRASOL
	*1,3,6,7,10, 11,13	BROU DE VERDURES/ CARCASSES/ SAGI
	*1	API
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	228.13	
Proteïnes (grams)	5.15	
Hidrats de carboni (grams)	18.44	
Greixos (grams)	20.72	

SOPA CASOLANA DE CIGRONS I ESPINACS	A	INGREDIENTS
<b>Nº246</b>		CIGRONS
PLAT		PATATA
		ESPINACS
		PASTANAGA
SOFREGIT		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
VARIS		NAP
		OLI GIRASOL
	*1	API
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	228.13	
Proteïnes (grams)	5.15	
Hidrats de carboni (grams)	18.44	
Greixos (grams)	20.72	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.

## SOPES

SOPA CASOLANA DE GALETS, POLLASTRE I CIGRONS	A	INGREDIENTS
<b>Nº247</b>	*3,6,10	GALETS
PLAT		CIGRONS
		POLLASTRE ESMICOLAT
SOFREGIT		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
		PASTANAGA
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
		BROU DE POLLASTRE
		CARCASSES o GALLINA
	*1	API
		PEBRE
		LLOREER
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	228.13	
Proteïnes (grams)	5.15	
Hidrats de carboni (grams)	18.44	
Greixos (grams)	20.72	

SOPA CASOLANA DE POLLASTRE I CIGRONS	A	INGREDIENTS
<b>Nº248</b>	*3,6,10	FIDEUS Nº2
PLAT		CIGRONS
		POLLASTRE ESMICOLAT
SOFREGIT		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
		NAP
VARIS		OLI GIRASOL
		BROU DE POLLASTRE
		CARCASSES o GALLINA
	*1	API
		PEBRE
		LLOREER
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 260g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	232.16	
Proteïnes (grams)	5.87	
Hidrats de carboni (grams)	25.50	
Greixos (grams)	20.81	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL

Nº1

**servecol** S.A.



## PURÉS/CREMES

PURÉ DE PASTANAGA AMB ROSTES	A	INGREDIENTS
<b>Nº351</b>		
PLAT		PATATA
		PASTANAGA
VARIS		CEBA
	*4	FLOCS PATATA
		MARGARINA
		SAL
		OLI GIRASOL
	*6	ROSTES
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 262g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	345.02	
Proteïnes (grams)	3.63	
Hidrats de carboni (grams)	32.31	
Greixos (grams)	22.35	

PURÉ DE CARBASSÓ AMB ROSTES	A	INGREDIENTS
<b>Nº352</b>		
PLAT		PATATA
		CARBASSÓ
VARIS		CEBA
	*4	FLOCS PATATA
		MARGARINA
		SAL
		OLI GIRASOL
	*6	ROSTES
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 262g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	345.02	
Proteïnes (grams)	3.63	
Hidrats de carboni (grams)	32.31	
Greixos (grams)	22.35	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

PURÉS/CREMES

PURÉ D'ESPINACS AMB ROSTES	A	INGREDIENTS
<b>Nº353</b>		
PLAT		PATATA
		CARBASSÓ
		ESPINACS
VARIS		PASTANAGA
		CEBA
	*4	FLOCS PATATA
		MARGARINA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
	*6	ROSTES
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: e 262g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	345.02	
Proteïnes (grams)	3.63	
Hidrats de carboni (grams)	32.31	
Greixos (grams)	22.35	

PURÉ DE VERDURES AMB ROSTES	A	INGREDIENTS
<b>Nº354</b>		
PLAT		PATATA
		VERDURA TEMPORADA
		ESPINACS
VARIS		CEBA
	*4	FLOCS PATATA
		MARGARINA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
	*6	ROSTES
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: e 262g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	345.02	
Proteïnes (grams)	3.63	
Hidrats de carboni (grams)	32.31	
Greixos (grams)	22.35	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

PURÉS/CREMES

CREMA DE PASTANAGA AMB ROSTES	A	INGREDIENTS
<b>Nº371</b>		
PLAT		PATATA
		PASTANAGA
VARIS		CEBA
		FLOCS PATATA
		MARGARINA
		SAL
		OLI GIRASOL
	*6	ROSTES
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 262g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	345.02	
Proteïnes (grams)	3.63	
Hidrats de carboni (grams)	32.31	
Greixos (grams)	22.35	

CREMA DE CARBASSÓ AMB ROSTES	A	INGREDIENTS
<b>Nº372</b>		
PLAT		PATATA
		CARBASSÓ
VARIS		ESPINACS
		CEBA
	*4	FLOCS PATATA
		MARGARINA
		SAL
		OLI GIRASOL
*6	ROSTES	
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 262g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	345.02	
Proteïnes (grams)	3.63	
Hidrats de carboni (grams)	32.31	
Greixos (grams)	22.35	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

PURÉS/CREMES

CREMA D'ESPÀRRECS AMB ROSTES	A	INGREDIENTS
<b>Nº373</b>		
PLAT		PATATA
		ESPARRECS
VARIS		CARBASSÓ
		CEBA
	*4	FLOCS PATATA
		MARGARINA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
	*6	ROSTES
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 262g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	345.02	
Proteïnes (grams)	3.63	
Hidrats de carboni (grams)	32.31	
Greixos (grams)	22.35	

CREMA D'ESPINACS AMB ROSTES	A	INGREDIENTS
<b>Nº374</b>		
PLAT		PATATA
		CARBASSÓ
		ESPINACS
VARIS		PASTANAGA
		CEBA
	*4	FLOCS PATATA
		MARGARINA
		SAL
		OLI DE GIRASOL
	*6	ROSTES
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 262g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	345.02	
Proteïnes (grams)	3.63	
Hidrats de carboni (grams)	32.31	
Greixos (grams)	22.35	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

PURÉS/CREMES

CREMA DE LLEGUMS AMB ROSTES	A	INGREDIENTS
<b>Nº375</b>		
PLAT		PATATA
	*4	CIGRONS
VARIS	*4	FLOCS PATATA
		CEBA
		PASTANAGA
		MARGARINA
		SAL
		OLI GIRASOL
	*6	ROSTES
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 262g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	455.82	
Proteïnes (grams)	10.24	
Hidrats de carboni (grams)	52.18	
Greixos (grams)	23.40	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

ESTOFAT DE PATATA I VERDURA		INGREDIENTS
<b>Nº251</b>		PATATA
PLAT		CARBASSÒ
		MONGETA TENDRA
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS		PEBRE
	*1,3,6,7, 10,11,13	BROU DE VERDURES
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)		317.70
Proteïnes (grams)		4.71
Hidrats de carboni (grams)		29.59
Greixos (grams)		21.12

ESTOFAT DE PATATA A LA MARINERA		INGREDIENTS
<b>Nº252</b>		PATATA
PLAT		CARBASSÒ
	*11	PEIX ESMICOLAT
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		PEBROT verd o vermell
		PEBRE
	*11	BROU DE PEIX
		SAL
	OLI GIRASOL	
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)		321.79
Proteïnes (grams)		5.95
Hidrats de carboni (grams)		29.06
Greixos (grams)		21.20

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

ESTOFAT MARINER DE PATATA, VERDURA I LLUÇ	A	INGREDIENTS
<b>Nº253</b>		PATATA QUADRE
PLAT	*11	PEIX
		PASTANAGA QUADRE PETIT
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURA TEMPORADA
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	293.24	
Proteïnes (grams)	4.97	
Hidrats de carboni (grams)	22.61	
Greixos (grams)	21.04	

ESTOFAT DE CIGRONS, AMB PATATA, ESPINACS I BACALLÀ	A	INGREDIENTS
<b>Nº254</b>		PATATA QUADRE=274
PLAT	*4	CIGRONS
<b>(PASAR A 2os PLATOS)</b>	*11	PEIX
		PASTANAGA QUADRE PETIT
		ESPINACAS
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURA TEMPORADA
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e266g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	423.24	
Proteïnes (grams)	15.68	
Hidrats de carboni (grams)	41.79	
Greixos (grams)	23.03	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

ESTOFAT D'ARRÒS AMB VERDURES		INGREDIENTS
<b>Nº255</b>		ARRÒS VAPORITZAT
PLAT		PASTANAGA
		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,6,7,10	BROU DE CARN
		OS VEDELLA
		ORENGA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	322.28	
Proteïnes (grams)	3.74	
Hidrats de carboni (grams)	30.57	
Greixos (grams)	21.25	

LLENTIES COL-LEGIAL	A	INGREDIENTS
<b>Nº271</b>		LLENTIES
PLAT		PATATA QUADRAT
		PASTANAGA QUADRAT
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS	*1,3,6,7,10,11,13	BROU DE VERDURA
		LLOSER
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	409.89	
Proteïnes (grams)	12.81	
Hidrats de carboni (grams)	41.42	
Greixos (grams)	21.77	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1



## ESTOFATS - LLEGUMS

LLENTIES GUISADES	A	INGREDIENTS
<b>Nº272</b>		LLENTIES
		PATATA QUADRAT
		PASTANAGA QUADRAT
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS	*1,3,6,7, 10,11,13	BROU DE VERDURA
		LLOSER
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	409.89	
Proteïnes (grams)	12.81	
Hidrats de carboni (grams)	41.42	
Greixos (grams)	21.77	

LLENTIES GUISADES AMB ARRÒS	A	INGREDIENTS
<b>Nº273</b>		LLENTIES
PLAT		ARRÒS VAPORITZAT
SOFREGIT		TOMÀQUET SOFREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS		PEBRE
	*1,3,6,7, 10,11,13	BROU DE VERDURA
		LLOSER
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	409.89	
Proteïnes (grams)	12.81	
Hidrats de carboni (grams)	41.42	
Greixos (grams)	21.77	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

LLENTIES ESTOFADES (2OS PLATOS)	A	INGREDIENTS
<b>Nº274</b>		LLENTIES
<b>JUNTO CON 254</b>		PATATA QUADRAT
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS	*1,3,6,7, 10,11,13	BROU DE VERDURA
		LLOSER
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 285g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	281.14	
Proteïnes (grams)	10.52	
Hidrats de carboni (grams)	40.88	
Greixos (grams)	21.70	

LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS	A	INGREDIENTS
<b>Nº275</b>		LLENTIES
PLAT		ARRÒS VAPORITZAT
SOFREGIT		TOMÀQUET SOFREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
VARIS	*1,3,6,7, 10,11,13	PEBRE
		BROU DE VERDURA
		LLOSER
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	281.14	
Proteïnes (grams)	10.52	
Hidrats de carboni (grams)	40.88	
Greixos (grams)	21.70	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

CIGRONS COL·LEGIAL AMB ARRÒS	A	INGREDIENTS
<b>Nº291</b>	*4	CIGRONS
		ARRÒS
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,3,6,7, 10,11,13	BROU DE VERDURA
		LLOSER
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	281.14	
Proteïnes (grams)	10.52	
Hidrats de carboni (grams)	40.88	
Greixos (grams)	21.70	

CIGRONS GUIATS AMB VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº292</b>	*4	CIGRONS
		PATATA
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,3,6,7, 10,11,13	BROU DE VERDURA
		LLOSER
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	281.14	
Proteïnes (grams)	10.52	
Hidrats de carboni (grams)	40.88	
Greixos (grams)	21.70	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº293</b>	*4	CIGRONS
		PATATA
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,3,6,7, 10,11,13	BROU DE VERDURA
		LLOSER
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 280g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	281.14	
Proteïnes (grams)	10.52	
Hidrats de carboni (grams)	40.88	
Greixos (grams)	21.70	

CIGRONS COL.LEGIAL AMB FIDEUS	A	INGREDIENTS
<b>Nº294</b>	*4	CIGRONS
PLAT	*6,10	FIDEO Nº2
SOFREGIT		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS		BROU DE POLLASTRE
		SAGÍ
		ORENGA
	*1	API
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	281.14	
Proteïnes (grams)	10.52	
Hidrats de carboni (grams)	40.88	
Greixos (grams)	21.70	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

CIGRONS GUISAT'S AMB PATATA I PASTANAGA	A	INGREDIENTS
<b>Nº295</b>	*4	CIGRONS
		PASTANAGA
PLAT		PATATA
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,6,7,1 0	BROU DE CARN
		LLOSER
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 280g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	281.14	
Proteïnes (grams)	10.52	
Hidrats de carboni (grams)	40.88	
Greixos (grams)	21.70	

CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA I ESPINACS	A	INGREDIENTS
<b>Nº296</b>	*4	CIGRONS
		ESPINACS
		PATATA
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,6,7,1 0	BROU DE CARN
		LLOSER
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 280g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	275.29	
Proteïnes (grams)	12.60	
Hidrats de carboni (grams)	42.09	
Greixos (grams)	22.67	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

ESCUDELLA AMB CIGRONS I FIDEUS	A	INGREDIENTS
<b>Nº301</b>	*4	CIGRONS
PLAT	*6,10	FIDEUS Nº2
SOFREGIT		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURA TEMPORADA
VARIS		OLI GIRASOL
		BROU DE POLLASTRE
		API
		SAGÍ
		ORENGA
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	263.23	
Proteïnes (grams)	7.30	
Hidrats de carboni (grams)	31.76	
Greixos (grams)	21.30	

ESCUDELLA DE CIGRONS, PATATA I VERDURES	A	INGREDIENTS
<b>Nº302</b>	*4	CIGRONS
PLAT		PATATA
		VERDURA DE SOPA
SOFREGIT		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURA TEMPORADA
VARIS		OLI GIRASOL
	*1,6,7,10	BROU DE VERDURES
		API
		LLORE
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	258.58	
Proteïnes (grams)	8.79	
Hidrats de carboni (grams)	32.32	
Greixos (grams)	21.35	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

ESCUDELLA DE CIGRONS, FIDEUS I ESPINACS	A	INGREDIENTS
<b>Nº303</b>	*4	CIGRONS
PLAT	*6,10	FIDEUS Nº2
		ESPINACS
SOFREGIT		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURA TEMPORADA
VARIS		OLI GIRASOL
	*1,6,7,1 0	BROU DE VERDURES
		SAGI
		API
		PEBRE
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	263.57	
Proteïnes (grams)	7.40	
Hidrats de carboni (grams)	32.03	
Greixos (grams)	21.27	

ESCUDELLA DE CIGRONS, FIDEUS AMB ESPINACS I BACALLÀ	A	INGREDIENTS
<b>Nº304</b>	*4	CIGRONS
PLAT	*6,10	FIDEUS Nº2
		PEIX
		ESPINACS
SOFREGIT		PASTANAGA
		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
VARIS		OLI GIRASOL
	*11	BROU DE PEIX
		PEBRE
		API
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	270.17	
Proteïnes (grams)	9.10	
Hidrats de carboni (grams)	31.74	
Greixos (grams)	21.36	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

ESCUDELLA DE MONGETES BLANQUES I VERDURA	A	INGREDIENTS
<b>Nº305</b>		MONGETES BLANQUES
PLAT	*6,10	FIDEUS Nº2
		VERDURA TEMPORADA
		PASTANAGA QUADRE PETIT
SOFREGIT		PASTANAGA
		CEBA
		VERDURA TEMPORADA
VARIS		OLI GIRASOL
	*1,3,6,7, 10,11,13	BROU DE VERDURES
		PEBRE
		LLOSER
	*1	API
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	269.85	
Proteïnes (grams)	8.07	
Hidrats de carboni (grams)	32.93	
Greixos (grams)	20.81	

ESCUDELLA DE MONGETES BLANQUES AMB FIDEUS	A	INGREDIENTS
<b>Nº306</b>		MONGETA BLANCA
PLAT	*6,10	FIDEUS Nº 2
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
VARIS		BROU DE POLLASTRE
	*1	API
		SAGÍ
		ORENGAN
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	269.85	
Proteïnes (grams)	8.07	
Hidrats de carboni (grams)	32.93	
Greixos (grams)	20.81	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1



## ESTOFATS - LLEGUMS

MONGETES BLANQUES COL·LEGIAL AMB FIDEUS	A	INGREDIENTS
<b>Nº321</b>		MONGETA BLANCA
PLAT	*6,10	FIDEUS Nº 2
SOFREGIT		VERDURES TEMPORADA
		CEBA
		COL
VARIS		BROU DE POLLASTRE
	*1	API
		SAGÍ
		ORENGAN
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	269.85	
Proteïnes (grams)	8.07	
Hidrats de carboni (grams)	32.93	
Greixos (grams)	20.81	

MONGETES BLANQUES COL·LEGIAL GUISADES AMB PATATA	A	INGREDIENTS
<b>Nº322</b>		MONGETA BLANCA
PLAT		PATATA
SOFREGIT		TOMÀQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS		BROU DE CARN
		LLORE
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	269.85	
Proteïnes (grams)	8.07	
Hidrats de carboni (grams)	32.93	
Greixos (grams)	20.81	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## ESTOFATS - LLEGUMS

MONGETES BLANQUES COL·LEGIAL ESTOFADES AMB PATATA	A	INGREDIENTS
<b>Nº323</b>		MONGETA BLANCA
PLAT		PATATA QUADRE PETIT
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,6,7,1 0	BROU DE CARN
		LLORE
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	269.85	
Proteïnes (grams)	8.07	
Hidrats de carboni (grams)	32.93	
Greixos (grams)	20.81	

MONGETES BLANQUES COL·LEGIAL ESTOFADES AMB ARRÒS	A	INGREDIENTS
<b>Nº324</b>		MONGETA BLANCA
PLAT		ARRÒS
SOFREGIT		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA
VARIS	*1,6,7,1 0	BROU DE CARN
		LLORE
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 266g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	269.85	
Proteïnes (grams)	8.07	
Hidrats de carboni (grams)	32.93	
Greixos (grams)	20.81	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL  
FULL Nº1

## VERDURES

MONGETA TENDRA AMB PATATA I PASTANAGA AL VAPOR	A	INGREDIENTS
<b>Nº401</b>		MONGETA TENDRA
PLAT		PATATA QUADRE GRAN
		PASTANAGA QUADRE PETIT
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 230gr		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	112.70	
Proteïnes (grams)	4.86	
Hidrats de carboni (grams)	23.60	
Greixos (grams)	0.42	

BRÒQUIL AMB PATATA I PASTANAGA AL VAPOR	A	INGREDIENTS
<b>Nº402</b>		BRÒQUIL
PLAT		PATATA QUADRE GRAN
		PASTANAGA QUADRE PETIT
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 230 gr		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	103.70	
Proteïnes (grams)	5.67	
Hidrats de carboni (grams)	21.35	
Greixos (grams)	0.42	

COL I FLOR AMB PATATA I PASTANAGA AL VAPOR	A	INGREDIENTS
<b>Nº403</b>		COL I FLOR
PLAT		PATATA QUADRE GRAN
		PASTANAGA QUADRE PETIT
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 230g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	101.00	
Proteïnes (grams)	4.95	
Hidrats de carboni (grams)	21.08	
Greixos (grams)	0.51	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL Nº1

## VERDURES

MINESTRA DE VERDURA AL VAPOR	A	INGREDIENTS
<b>Nº404</b>		MINESTRA
PLAT		PATATA QUADRE PETIT
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 230,0g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	111.30	
Proteïnes (grams)	4.70	
Hidrats de carboni (grams)	20.24	
Greixos (grams)	0.59	

TRINXAT DE COL I PATATA SALTEJAT	A	INGREDIENTS
<b>Nº405</b>		COL JULIANA
PLAT		PATATA (quadre petit)
VARIS		OLI GIRASOL
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 230g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	224.18	
Proteïnes (grams)	4.44	
Hidrats de carboni (grams)	28.40	
Greixos (grams)	10.32	

MINESTRA DE VERDURA SALTEJADA	A	INGREDIENTS
<b>Nº406</b>		MINESTRA
PLAT		PATATA QUADRE PETIT
		PASTANAGA QUADRE PETIT
VARIS		OLI GIRASOL
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 230g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	211.50	
Proteïnes (grams)	5.20	
Hidrats de carboni (grams)	22.69	
Greixos (grams)	10.67	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL Nº1

## VERDURES

<b>MINESTRA VERDURA A LA CATALANA AMB PANSES</b>	<b>A</b>	<b>INGREDIENTS</b>
<b>Nº407</b>		MINESTRA
PLAT		PATATA (quadre petit)
		PASTANAGA (quadre petit)
	*2,5	PANSES
VARIS		OLI GIRASOL
		JULIVERT
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 230g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	211.50	
Proteïnes (grams)	5.20	
Hidrats de carboni (grams)	22.69	
Greixos (grams)	10.67	

<b>COL I FLOR AMB BEIXAMEL</b>	<b>A</b>	<b>INGREDIENTS</b>
<b>Nº408</b>		COL I FLOR
PLAT		PATATA
VARIS	*7	LLET EN POLS
		MARGARINA
		FÈCULA DE BLAT
		NOU MOSCADA
		PEBRE
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 230g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	318.65	
Proteïnes (grams)	5.65	
Hidrats de carboni (grams)	27.86	
Greixos (grams)	21.89	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL Nº1

VERDURES

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN AL FULL Nº1

servecol<sub>S.A.</sub>

**INDEX SEGONS PLATS 30/12/2020**

GRUP	COD	NOM DEL PLAT	servecol <sup>S.A.</sup>
P O L L A S T R E	100	ESCALOPA DE POLLASTRE AMB AMANIDA	
	103	PERNILETS/CUIXA DE POLLASTRE AMB BLAT DE MORO I XAMPINYONS	
	104	PERNILETS/CUIXA DE POLLASTRE AMB PATATES LIONESA	
	105	PERNILETS/CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB SALSА CATALANA I XIPS	
	106	PERNILETS/CUIXA DE POLLASTRE AMB TRINXAT DE VERDURETES	
	107	POLLASTRE A L'AST AMB PATATES LIONESA AL FORN	
	108	MANDONGUILLES DE POLLASTRE A LA JARDINERA	
	109	POLLASTRE GUISAT AMB GUARNICIÒ	
	110	NAGGETS AMB AMANIDA	
	112	RODÓ DE GALL D'INDI AMB NIU DE VERDURETES	
	115	SUPREMA DE POLLASTRE AMB PATATES PANADERA	
	116	HAMBURGUESA DE POLLASTRE AL FORN AMB VERDURETES	
	117	FILET RUS DE POLLASTRE AMB AMANIDA	
118	CROQUETES CASOLANES DE POLLASTRE I VEDELLA AMB AMANIDA		
119	FLAMENQUINES AL FORN AMB AMANIDA		
O U S	120	TRUITA DE PATATA I CEBА AMB AMANIDA	
	121	TRUITA DE PATATA, COL I CEBА AMB AMANIDA	
	122	TRUITA DE PATATA I ESPINACS AMB AMANIDA	
	123	TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ AMB AMANIDA	
	124	TRUITA FRANCESA DE PERNIL DOLÇ I CARBASSÓ AMB AMANIDA	
	125	TRUITA FRANCESA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA	
	126	TRUITA DE XAMPINYONS AMB AMANIDA	
E S P E C I A	130	CANELONS CASOLANS DE L'AVIA, GRATINATS AMB BEIXAMEL I FORMATGE	
	132	CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA	
	134	PIZZA DE FORMATGE I TONYINA	
	135	PIZZA DE FORMATGE, XAMPINYONS I TONYINA	
	136	PIZZA DE FORMATGE, VERDURA I TONYINA	
	137	FRANKFURT AMB AMANIDA	
P E I X	140	BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA	
	142	CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA	
	144	LLOMET DE LLUÇ AMB AMANIDA	
	145	PALETS DE ABADEJO AL FORN A LES FINES HERBES AMB AMANIDA	
	146	VARETES DE LLUÇ AMB PATATES LIONESA	
	147	FILET DE PEIX AL FORN AMB SALSА D'HERBES I PATATES	
	148	FILET DE PEIX FORNEJAT A LA LLIMONA AMB PATATES PANADERA	
	149	FILET DE PEIX AL FORN A LA MEUNIÈRE AMB AMANIDA	
	150	FILET DE BACALLÀ AL FORN A LA PORTUGUESA	
	151	RODÒ PEIX AMB NIU DE VERDURETES	
152	RODÒ DE LLUÇ AL FORN AMB DAUS D'ALBERGÍNIA I CARBASSÓ		

GRUP	COD	NOM DEL PLAT	servecol <sup>S.A.</sup>
V E D E A  L L	150	HAMBURGUESA CASOLANA DE VEDELLA AL FORN AMB PATATES PANADERA	
	151	HAMBURGUESA CASOLANA DE VEDELLA AMB CEBA CAMEL·LITZADA I CARBASSÓ	
	154	CROQUETES CASOLANES DE POLLASTRE I VEDELLA AMB AMANIDA	
	155	CROQUETES CASOLANES DE VEDELLA AMB AMANIDA	
	156	FILET RUS CASOLÀ DE VEDELLA AMB AMANIDA	
P O R C	160	BOTIFARRA AL FORN AMB PATATES LIONESA	
	161	BOTIFARRA AMB ALBERGINIA I PATATES LIONESA AL FORN	
	164	LLIBRETS DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA	
	166	LLOM PLANXA AMB PURÉ DE PATATA I PÈSOLS	
	169	SALSITXES AL FORN AMB TOMAQUET I PATATES AL FORN	
	170	SALSITXES AL FORN AMB PATATES PANADERA	



## POLLASTRE

ESCAPOPA POLLASTRE AMB AMANIDA	A	Ingredients
Nº 100	*6,7, 10,13	ESCALOPA POLLASTRE
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		OLI GIRASOL
		PASTANAGA
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 170g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	444.80	
Proteïnes (grams)	13.09	
Hidrats de carboni (grams)	16.93	
Greixos (grams)	36.55	

PERNILETS/CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB BLAT DE MORO I XAMPINYONS	A	Ingredients
Nº 103		PERNILETS/CUIXA
GUARNICIÓ		BLAT DE MORO
		XAMPINYONS
SALSA		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURES TEMPORADA (Carbassó, albergínia i pebrot)
		ORENGA
		SAL
		ALL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 180g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	402.05	
Proteïnes (grams)	40.78	
Hidrats de carboni (grams)	8.98	
Greixos (grams)	23.30	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

## POLLASTRE

PERNILETS/CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES LIONESA	A	Ingredients
<b>Nº 104</b>		PERNILETS/CUIXA
SALSA (Tot passat pel pimer)		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
		ORENGA
		SAL
		ALL
		OLI GIRASOL
GUARNICIÓ		PATATA
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 190g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	471.49	
Proteïnes (grams)	42.10	
Hidrats de carboni (grams)	23.96	
Greixos (grams)	24.01	

PERNILETS/CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB SALSA CATALANA I XIPS	A	Ingredients
<b>Nº 105</b>		PERNILETS/CUIXA
SALSA (Tot passat pel pimer)		CEBA
		PASTANAGA
		ORENGA
		SAL
		ALL
		OLI GIRASOL
GUARNICIÓ		XIPS
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 180g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	549.09	
Proteïnes (grams)	41.77	
Hidrats de carboni (grams)	21.45	
Greixos (grams)	33.62	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

## POLLASTRE

PERNILETS/CUIXA DE POLLASTRE AMB TRINXAT DE VERDURETES	A	Ingredients
<b>Nº 106</b>		PERNILETS/CUIXA
SALSA  (Tot passat pel pimer)		CEBA
		PASTANAGA
		VERDURES TEMPORADA (Carbassó, albergínia i pebrot)
		ORENGA
		SAL
		ALL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 180g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	402.05	
Proteïnes (grams)	40.78	
Hidrats de carboni (grams)	8.98	
Greixos (grams)	23.30	

POLLASTRE A L'AST AMB PATATES LIONESA AL FORN	A	Ingredients
<b>Nº 107</b>		PERNILETS/CUIXA
SALSA  (Tot passat pel pimer)		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
		FARIGOLA
		ORENGA
		SAL
		ALL
		OLI GIRASOL
GUARNICIÓ		PATATA
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 180g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	402.05	
Proteïnes (grams)	40.78	
Hidrats de carboni (grams)	8.98	
Greixos (grams)	23.30	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

## POLLASTRE

MANDONGUILLES POLLASTRE JARDINERA	A	Ingredients
<b>Nº 108</b>	*6,7, 10,13	MANDONGUILLES
SALSA JARDINERA	*1	PESOLS
		PASTANAGA (dau)
		PATATA
SALSA  (Tot passat pel pimer)		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA (pastanaga, carbassó, pebre verd o vermell)
	*1,6,7,10	BROU DE CARN
		OLI GIRASOL
		PEBRE
		ALL
	SAL	
<b>TOLATA</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: e 167g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	464.90	
Proteïnes (grams)	13.64	
Hidrats de carboni (grams)	20.35	
Greixos (grams)	37.05	

NAGGETS AMB AMANIDA	A	Ingredients
<b>Nº 110</b>		
	*4,6,7,10,13	NUGGETS ( 4 UNI)
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		OLI GIRASOL
		PASTANAGA
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: e 170g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	434.10	
Proteïnes (grams)	9.62	
Hidrats de carboni (grams)	21.73	
Greixos (grams)	33.91	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

## POLLASTRE

RODÓ DE GALL D'INDI AMB NIU DE VERDURETES	A	Ingredients
<b>Nº 112</b>	*7,13	RODÓ GALL D'INDI
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		VERDURES TEMPORADA (pastanaga, carbassó, pebre verd o vermell)
		CEBA
		ALL
		SAL
GUARNICIÓ		CARBASSÓ
		PATATA
		PASTANAGA
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 170g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	201.84	
Proteïnes (grams)	21.14	
Hidrats de carboni (grams)	15.40	
Greixos (grams)	6.40	

SUPREMA POLLASTRE AMB PATATAES PANADERA	A	Ingredients
<b>Nº 115</b>	*6,7, 10,13	SUPREMA POLLASTRE
GUARNICIÓ		PATATES
		CEBA
		OLI GIRASOL
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 180g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	504.10	
Proteïnes (grams)	14.39	
Hidrats de carboni (grams)	32.14	
Greixos (grams)	35.95	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

## POLLASTRE

HAMBURGUESA DE POLLASTRE AL FORN AMB VERDURETES	A	Ingredients
<b>Nº 116</b>	*6	HAMBURGUESA POLLASTRE
GUARNICIÓ		PATATA
		CEBA
		PASTANAGA
		CARBASSO
		OLI GIRASOL
	SAL	
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 170g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	351.25	
Proteïnes (grams)	17.32	
Hidrats de carboni (grams)	12.63	
Greixos (grams)	26.41	

FILET RUS DE POLLASTRE AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº117</b>	*6	FILET RUS POLLASTRE
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		OLI GIRASOL
		PASTANAGA
	SAL	
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 154g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	434.10	
Proteïnes (grams)	9.62	
Hidrats de carboni (grams)	21.73	
Greixos (grams)	33.91	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

## POLLASTRE

CROQUETES CASOLANES DE POLLASTRE I VEDELLA AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº118</b>	*6	CROQUETES
GUARNICIÓ		OLI GIRASOL
		ENCIAM
		PASTANAGA
		OLIVES
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 157g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	344.50	
Proteïnes (grams)	6.64	
Hidrats de carboni (grams)	21.76	
Greixos (grams)	26.03	

FLAMENQUINES AL FORN AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº119</b>	*6	FLAMENQUINES
GUARNICIÓ		OLI GIRASOL
		ENCIAM
		PASTANAGA
		OLIVES
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: € 157g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	344.50	
Proteïnes (grams)	6.64	
Hidrats de carboni (grams)	21.76	
Greixos (grams)	26.03	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA	A	Ingredients
<b>Nº 120</b>	*10	OU LIQUID
		PATATA
		CEBA
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		PASTANAGA
		OLI GIRASOL
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 175g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	356.08	
Proteïnes (grams)	10.26	
Hidrats de carboni (grams)	21.02	
Greixos (grams)	26.44	

TRUITA DE PATATA, COL I CEBA AMB AMANIDA	A	Ingredients
<b>Nº 121</b>	*10	OU LIQUID
		PATATA
		CEBA
		COL
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		PASTANAGA
		OLI GIRASOL
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 175g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	356.08	
Proteïnes (grams)	10.26	
Hidrats de carboni (grams)	21.02	
Greixos (grams)	26.44	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1



TRUITA DE PATATA I ESPINACS AMB AMANIDA	A	Ingredients
<b>Nº 122</b>	*10	OU LIQUID
		PATATA
		CEBA
		ESPINACS
GUARNICIÓ		ENCIAM
		PASTANAGA
		OLI GIRASOL
		OLIVES
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 175g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	356.08	
Proteïnes (grams)	10.26	
Hidrats de carboni (grams)	21.02	
Greixos (grams)	26.44	

TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ AMB AMANIDA	A	Ingredients
<b>Nº 123</b>	*10	OU LIQUID
		PATATA
		CEBA
		CARBASSÓ
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		PASTANAGA
		OLI GIRASOL
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 175g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	356.08	
Proteïnes (grams)	10.26	
Hidrats de carboni (grams)	21.02	
Greixos (grams)	26.44	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

## ESPECIALS

CANALONS CASOLANS DE L'AVIA GRATINATS AMB BEIXAMEL	A	INGREDIENTS
<b>Nº 130</b>	*1,3,6,7,10, 11,13	CANELONS (2 CANELONS)
VARIS	*7	LLET EN POLS
	*7	MARGARINA
		PEBRE
		FÈCULA DE BLAT
		OLI DE GIRASOL
		NOU MOSCADA
		SAL
<b>TOTAL</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: e 130g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	482.73	
Proteïnes (grams)	13.17	
Hidrats de carboni (grams)	17.40	
Greixos (grams)	40.59	

PIZZA FORMATGE I TONYINA	A	INGREDIENTS
<b>Nº134</b>	*7	MOZZARELA
	*6	BASE PIZZA
	*11	TONYINA
	*7	FORMATGE
		TOMAQUET FREGIT
		OLIVES NEGRES
		OREGAN
<b>SUMA</b>		
<b>Pes aproximat del plat acabat: e 120g</b>		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	321.70	
Proteïnes (grams)	19.65	
Hidrats de carboni (grams)	19.20	
Greixos (grams)	18.17	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

## ESPECIALS

PIZZA FORMATGE, XAMPINYINS I TONYINA	A	INGREDIENTS
<b>Nº135</b>	*7	MOZZARELA
	*6	BASE PIZZA
	*7	FORMATGE
	*11	TONYINA/ BONITOL
		TOMAQUET FREGIT
		XAMPINYONS
		OLIVES VERDAS
		OREGAN
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 120g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	314.00	
Proteïnes (grams)	19.75	
Hidrats de carboni (grams)	19.08	
Greixos (grams)	17.57	

PIZZA DE FORMATGE, VERDURA I TONYINA	A	INGREDIENTS
<b>Nº136</b>	*7	MOZZARELA
	*6	BASE PIZZA
	*7	FORMATGE
	*11	TONYINA
		TOMAQUET FREGIT
		VERDURES TEMPORADA
		ORENGA
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 120g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	314.00	
Proteïnes (grams)	19.75	
Hidrats de carboni (grams)	19.08	
Greixos (grams)	17.57	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

## ESPECIALS

FRANKFURT AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº 137</b>	*7	FRANKFURT
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		PASTANAGA
		OLI GIRASOL
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 120g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	339.05	
Proteïnes (grams)	10.03	
Hidrats de carboni (grams)	17.18	
Greixos (grams)	26.51	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PEIX

BUNYOL DE BACALLA AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº 140</b>	*11	BUNYOLS
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		PASTANAGA
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 170g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	590.1	
Proteïnes (grams)	13.1	
Hidrats de carboni (grams)	52.8	
Greixos (grams)	36.7	

LLOMET DE LLUÇ AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº 144</b>	*6,7,11	LLOMET DE LLUÇ
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		OLI GIRASOL
		PASTANAGA
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 130g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	344.10	
Proteïnes (grams)	11.42	
Hidrats de carboni (grams)	15.73	
Greixos (grams)	23.83	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PEIX

FILET DE PEIX AL FORN AMB SALSAS D'HERBES I VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº147</b>	*11	LLUÇ/PEIX
SALSA		CEBA
		TOMAQUET
		ORENGA
		SAL
		OLI GIRASOL
GUARNICIÓ		PATATA
		CEBA
		PASTANAGA
		CARBASSO
		OLI GIRASOL
	SAL	
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 120g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	349.68	
Proteïnes (grams)	32.10	
Hidrats de carboni (grams)	3.95	
Greixos (grams)	23.52	

FILET DE PEIX FORNEJAT A LA LLIMONA AMB PATATES PANADERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº 148</b>	*11	LLUÇ/PEIX
GUARNICIÓ		PATATES
		CEBA
	*7	LLET
		LLIMONA
		SAL
	OLI GIRASOL	
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 160g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	339.80	
Proteïnes (grams)	19.85	
Hidrats de carboni (grams)	17.68	
Greixos (grams)	21.32	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PEIX

FILET DE PEIX A LA MEUNIÈRE AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº 149</b>	*11	LLUÇ/PEIX
SALSA		CEBA
		LLIMONA
		OLI GIRASOL
	*7	LLET
		SAL
		MARGARINA
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		OLI GIRASOL
		PASTANAGA
		SAL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 177g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	319.44	
Proteïnes (grams)	18.61	
Hidrats de carboni (grams)	3.84	
Greixos (grams)	25.75	

FILET DE BACALLÀ AL FORN A LA PORTUGUESA	A	INGREDIENTS
<b>Nº 150</b>	*11	PEIX BACALLA
SALSA		CEBA
		VERDURES TEMPORADA (Pastanaga, carbassó i pebrot)
		TOMÀQUET FREGIT
		ORENGA
		FÈCULA DE BLAT
	*1,3,6,7,1 0,11,13	BROU DE VERDURES
		SAL
		OLI GIRASOL
	<b>TOTAL</b>	
Pes aproximat del plat acabat: e 157g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	319.44	
Proteïnes (grams)	18.61	
Hidrats de carboni (grams)	3.84	
Greixos (grams)	25.75	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

PEIX

RODÒ PEIX AMB NIU DE VERDURETES	A	INGREDIENTS
<b>Nº 151</b>	*11	RODÒ DE LLUÇ
SALSA		CEBA
		VERDURES TEMPORADA (Pastanaga, carbassó i pebrot)
GUARNICIÓ		TOMÀQUET FREGIT
		ORENGA
		FÈCULA DE BLAT
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 140g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	319.44	
Proteïnes (grams)	18.61	
Hidrats de carboni (grams)	3.84	
Greixos (grams)	25.75	

RODÓ DE LLUÇ AL FORN AMB DAUS D'ALBERGÍNIA I CARBASSÓ	A	INGREDIENTS
<b>Nº 152</b>	*11	RODÓ DE LLUÇ
GUARNICIÓ		CARBASSÓ
		ALBERGÍNIA
		PASTANAGA
		CEBA
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 145g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	319.44	
Proteïnes (grams)	18.61	
Hidrats de carboni (grams)	3.84	
Greixos (grams)	25.75	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1



HAMBURGUESA CASOLANA DE VEDELLA AL FORN AMB PATATES PANADERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº 150</b>	*6,10	HAMBURGUESA
GUARNICIÓ		PATATA
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 170g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	429.90	
Proteïnes (grams)	16.41	
Hidrats de carboni (grams)	19.87	
Greixos (grams)	32.25	

HAMBURGUESA CASOLANA DE VEDELLA AMB CEBA CARMEL·LITZADA I CARBASSÓ	A	INGREDIENTS
<b>Nº 151</b>	*6,10	HAMBURGUESA
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		PASTANAGA
		CARBASSÓ
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 130g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	373.80	
Proteïnes (grams)	15.50	
Hidrats de carboni (grams)	6.31	
Greixos (grams)	32.42	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

CROQUETES CASOLANES DE POLLASTRE I VEDELLA AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº 154</b>	*6,10	CROQUETES
SALSA		OLI GIRASOL
		ENCIAM
		PASTANAGA
		OLIVES
		SAL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 156g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	344.50	
Proteïnes (grams)	6.64	
Hidrats de carboni (grams)	21.76	
Greixos (grams)	26.03	

CROQUETES CASOLANES DE VEDELLA AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº 155</b>	*6,10	CROQUETES
GUARNICIÓ		OLI GIRASOL
		ENCIAM
		PASTANAGA
		OLIVES
		SAL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 156g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	344.50	
Proteïnes (grams)	6.64	
Hidrats de carboni (grams)	21.76	
Greixos (grams)	26.03	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

FILET RUS CASOLÀ DE VEDELLA AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº156</b>	*6,10	FILET RUS
SALSA (Tot passat pel pimer)		CEBA
		PASTANAGA
		SAL
		OLI GIRASOL
GUARNICIÓ		ENCIAM
		PASTANAGA
		SAL
	*4,6,8,10	OLIVES O BLAT DE MORO O TOMÀQUET
		OLI GIRASOL
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 140g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	547.85	
Proteïnes (grams)	7.98	
Hidrats de carboni (grams)	25.75	
Greixos (grams)	46.86	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº 1

BOTIFARRA AL FORN AMB PATATES LIONESA	A	INGREDIENTS
<b>Nº160</b>	*4,13	BOTIFARRA
GUARNICIÓ		PATATES
SALSA		CEBA
		ALL
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 180g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	592.89	
Proteïnes (grams)	19.42	
Hidrats de carboni (grams)	18.23	
Greixos (grams)	50.09	

BOTIFARRA AMB ALBERGINIA I PATATES LIONESA AL FORN	A	INGREDIENTS
<b>Nº161</b>	*4,13	BOTIFARRA
GUARNICIÓ		ALBERGINIA
		PATATES
SALSA		CEBA
		ALL
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 180g		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	592.89	
Proteïnes (grams)	19.42	
Hidrats de carboni (grams)	18.23	
Greixos (grams)	50.09	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

PORC

LLIBRET DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA	A	INGREDIENTS
<b>Nº164</b>	*6,7, 10,13	LLIBRET
GUARNICIÓ		ENCIAM
		OLIVES
		PASTANAGA
		OLI GIRASOL
		SAL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 150g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	349.50	
Proteïnes (grams)	22.86	
Hidrats de carboni (grams)	1.33	
Greixos (grams)	27.91	

LLOM PLANXA AMB PURÉ DE PATATA I PÈSOLS	A	INGREDIENTS
<b>Nº166</b>		LLOM
VARIS		PATATA
		CEBA
	*1	PÈSOLS
		SAL
		OLI GIRASOL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 170g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	411.00	
Proteïnes (grams)	25.18	
Hidrats de carboni (grams)	16.00	
Greixos (grams)	27.40	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1


PORC

SALSITXES FORN AMB TOMAQUET I PATATES AL FORN	A	INGREDIENTS
<b>Nº169</b>	*4,13	SALSITXES
GUARNICIÓ		TOMAQUET
		PATATA
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		OLI GIRASOL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 170g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	592.89	
Proteïnes (grams)	19.42	
Hidrats de carboni (grams)	18.23	
Greixos (grams)	50.09	

SALSITXES FORN AMB PATATES PANADERA	A	INGREDIENTS
<b>Nº170</b>	*4,13	SALSITXES
GUARNICIÓ		PATATA
SALSA		TOMAQUET FREGIT
		CEBA
		OLI GIRASOL
<b>SUMA</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e 170g		
<b>(A) Al·lèrgens del plat = *</b>		
Kcal (Kcal)	592.89	
Proteïnes (grams)	19.42	
Hidrats de carboni (grams)	18.23	
Greixos (grams)	50.09	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1

## INDEX FARINETES SERVESCOL

GRUP	CODI	NOM DEL PLAT 
	501	FARINETA DE PEIX
	502	FARINETA DE VEDELLA
	503	FARINETA DE POLLASTRE

## FARINETES

FARINETA DE PEIX	A	INGREDIENTS
Nº501	*11	TILAPIA
PRINCIPAL		PATATA
		MONGETA TENDRE
		PASTANAGA
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e180gr		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	56.70	
Proteïnes (grams)	2.50	
Hidrats de carboni (grams)	11.82	
Greixos (grams)	0.21	

FARINETA DE VEDELLA	A	INGREDIENTS
Nº502	*4,13	CARN VEDELLA
PRINCIPAL		MONGETA TENDRE
		PATATA
		PASTANAGA
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e180gr		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	51.20	
Proteïnes (grams)	2.16	
Hidrats de carboni (grams)	10.80	
Greixos (grams)	0.17	

FARINETA DE POLLASTRE	A	INGREDIENTS
Nº503		POLLASTRE
PRINCIPAL		PATATA
		MONGETA TENDRE
		PASTANAGA
<b>TOTAL</b>		
Pes aproximat del plat acabat: e180gr		
(A) Al·lèrgens del plat = *		
Kcal (Kcal)	51.20	
Proteïnes (grams)	2.16	
Hidrats de carboni (grams)	10.80	
Greixos (grams)	0.17	

\*VEURE TIPUS D'ALERGEN A LA FULLA Nº1