

PROGRAMACIÓ DE MENÚ ESCOLES

Basal

Setembre

2023

Dilluns 11		Dimarts 12		Dimecres 13		Dijous 14		Divendres 15	
Espirals amb tomàquet		Cigrons guisats		Bròquil i patata gratinats		Sopa de peix amb arròs		Llenties guisades amb arròs	
Til.làpia al forn amb verdures		Hamburguesa casolana al forn amb amanida		Truita paisana amb amanida		Blanqueta de gall dindi rostida amb amanida		Flamenquí amb amanida	
Pa i fruita fresca kcal 518 lip 18 prot 36 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63		Pa i fruita fresca kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58	
Dilluns 18		Dimarts 19		Dimecres 20		Dijous 21		Divendres 22	
Puré de pastanaga		Arròs blanc amb tomàquet		Sopa minestrone amb verdura		Estofat de patata a la camperola		Crema de llegums	
Mongeta blanca amb salsa de tomàquet i ou dur		Til.làpia al forn amb amanida		Porc guisat		Pernilets de pollastre rostits amb amanida		Truita de patata i ceba amb amanida	
Pa i fruita fresca kcal 357 lip 9 prot 9 H.C. 60		Pa i Làctic kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63		Pa i fruita fresca kcal 509 lip 20 prot 30 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	
Dilluns 25		Dimarts 26		Dimecres 27		Dijous 28		Divendres 29	
Minestra de verdures al vapor		Estofat de mongetes blanques		Macarrons amb salsa de tomàquet		Llenties guisades		Arròs amb verdures	
Pollastre al forn amb fines herbes i patates dau		Porc estofat amb verdures		Til.làpia al forn amb amanida		Croquetes de pollastre amb amanida		Truita de patata i ceba amb amanida	
Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63		Pa i Làctic kcal 509 lip 20 prot 30 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63		Pa i fruita fresca kcal 541 lip 20 prot 38 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	

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 Serve scol, S.A.

Transportat acabat de fer, amb un temps màxim de 4 hores entre l'expedició i el consum.

La temperatura de sortida és en els plats calents superior a 80°, i en els plats freds inferior a 3°.

Les matèries primeres són de proximitat. Les fruites i les verdures ens proveïem diàriament amb transport propi, directament de mercabarna.

Les postres lactis són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

Cocina y Sabor Mediterráneo, S.L. - B-64.199.631