

Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28					
Puré de verdures amb rostes	Arròs blanc amb tomàquet	Espirals de blat amb tomàquet	Llenties guisades col.legal	Sopa marinera de lluç i pasta petita					
Croquetes casolanes de vedella amb amanida	Llomet de lluç amb guarnició	Mandonguilles a la jardinera	Truita de patata i ceba amb amanida	Pernillets de pollastre amb salsa provençal i daus de pastanaga					
Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca					
kcal 706 prot 34	lip 29 H.C. 83	kcal 841 prot 37	lip 29 H.C. 118	kcal 912 prot 40	lip 28 H.C. 122	kcal 800 prot 43	lip 24 H.C. 108	kcal 732 prot 53	lip 21 H.C. 88

Puede consultar en el lloc de declaració obligatoria inculca en els plats a les frases 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°C i en els plats freds inferior a 5°C.
 Les matèries primeres són de procedència: Les fruites i les verdures són provinents directament amb transport propi, directament de mercabama.
 Les postres lactis són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció socialitzada de la Garrotxa.
 L'empresa es reserva el dret de canviar qualsevol plat del menú, per un altre similar, en cas de necessitat.



AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista
col·legiada nºCAT000327