

Dilluns 29	Dimarts 30	Dimecres 31	Dijous 01	Divendres 05
Purè de verdures amb rostes	Fideus a la cassola	Arròs blanc amb tomàquet	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	Festa
Croquetes casolanes de vedella amb amanida	Canelons beixamel	Botifarra de vedella al forn amb guarnició	Hamburguesa casolana de vedella amb patates al forn	
Pa i fruita fresca	Pa i Làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	
kcal 702 lip 30 prot 46 H.C. 83	kcal 754 lip 17 prot 40 H.C. 116	kcal 873 lip 20 prot 45 H.C. 158	kcal 735 lip 23 prot 44 H.C. 93	
Dilluns 05	Dimarts 06	Dimecres 07	Dijous 08	Divendres 09
Festa	Purè de carbassó amb rostes	Fideuada marinera	Minestra de verdures	Espaguetis a la italiana
	Frankfurt al forn amb purè de patata i xampinyons	Truita de patata i espinacs amb amanida	Escalopa de pollastre amb amanida	Pernillets de pollastre al forn amb trinxat de verdures
	Pa i Làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
	kcal 745 lip 29 prot 44 H.C. 83	kcal 720 lip 22 prot 32 H.C. 95	kcal 730 lip 25 prot 35 H.C. 96	kcal 744 lip 19 prot 30 H.C. 119

Podem consultar els 14 el·ligers de declaració obligatòria inclosos en els plats a les fitxes tècniques que adjuntem. Aquest menú ha estat dissenyat per l'equip nutricional de Servecol S.A. amb el vist i plaer 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 control és en els plats calents superior a 60° i en els plats freds inferior a 5°.

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

Les postres lactis són productes de gamma elaborats en una cooperativa d'ensenyament i formació 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