

PROGRAMACIÓ DE MENÚ CASAL D'HIVERN Basal Desembre 2023 / Gener 2024



Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
Sopa casolana de l'àvia	Arròs blanc amb tomàquet	Crema de carbassó
Truita de patata i verdures amb amanida	Blanqueta de gall dindi rostida	Hamburguesa casolana amb carbassó
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 514 lip 17 prot 37 H.C. 58

Dilluns 01	Dimarts 02	Dimecres 03	Dijous 04	Divendres 05
Festa	Cigrons estofats	Macarrons amb salsa de tomàquet	Paella de verdures	Llenties guisades
	Truita de patata amb amanida	Hamburguesa casolana al forn amb amanida	Til.làpia al forn amb amanida	Porc guisat
	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i fruita fresca kcal 509 lip 20 prot 30 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 Servescol, 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