

## PROGRAMACIÓ DE MENÚ

Basal

Juny

2023

Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres 30
Arròs hortelana	Macarrons italiana amb tomàquet	Llenties estofades	Verdura al vapor	Estofat de mongeta blanca
Blanqueta de gall dindi amb patates a lo pobre	Til.làpia al forn amb verduretes	Pernilets de pollastre rostits	Mandonguilles a la jardinera	Truita de patata i ceba amb amanida
Pa i fruita fresca	Pa i Làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 518 lip 18 prot 36 H.C. 58	kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	kcal 450 lip 19 prot 40 H.C. 62	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. 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°, 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

JOANNA GOSBERT  
Nutricionista col·legiada n.º CAT001068