

PROGRAMACIÓ DE MENÚ ESCOLES	Basal	Octubre	2023
------------------------------------	--------------	----------------	-------------

Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Sopa de peix amb arròs	Mongeta blanca amb salsa de tomàquet i ou dur	Patates estofades amb verdures	Espirals de blat amb tomàquet	Crema de verdures
Blanqueta de gall dindi rostida amb amanida	Hamburguesa casolana al forn amb amanida	Truita paisana amb amanida	Til.làpia forn amb verdures de temporada	Flamenquí amb amanida
Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i Làctic 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 546 lip 18 prot 44 H.C. 58
Dilluns 30	Dimarts 31			
Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	Arròs blanc amb tomàquet			
Blanqueta de gall dindi rostida amb amanida	Lluç forn amb amanida			
Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i Làctic kcal 550 lip 22 prot 37 H.C. 63			

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