

PROGRAMACIÓ DE MENÚ					Casal		Abril		2023	
Dilluns 03		Dimarts 04		Dimecres 05		Dijous 06		Divendres 07		
Minestra de verdures al vapor		Llenties estofades		Sopa de lletres casolana de l'àvia		Arròs blanc amb tomàquet		Festa		
Rodó de lluç amb crema parmentier		Bunyols de bacallà amb guarnició		Pernilets de pollastre a la navarresa		Llom al forn amb carbassó				
Pa i fruita fresca		Pa i Làctic		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca				
kcal 531	lip 18	kcal 531	lip 18	kcal 550	lip 22	kcal 531	lip 18			
prot 41	H.C. 58	prot 41	H.C. 58	prot 57	H.C. 63	prot 41	H.C. 58			
Dilluns 10		Dimarts 11		Dimecres 12		Dijous 13		Divendres 14		
Festa		Sopa d'arròs		Cigrons estofats		Patates estofades amb verdures		Fideus amb verdures		
		Truita de patata i ceba amb amanida		Salsitxes encebollades		Pernilets de pollastre rostits		Rodó de lluç amb amanida		
		Pa i Làctic		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		Pa i fruita fresca		
		kcal 550	lip 16	kcal 414	lip 9	kcal 540	lip 17	kcal 531	lip 18	
		prot 26	H.C. 58	prot 23	H.C. 66	prot 44	H.C. 58	prot 41	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. 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.

JOANNA GISBERT
Nutricionista col·legiada nºCAT001068