

PROGRAMACIÓ DE MENÚ CASALS D'ESTIU Basal Juliol 2023

Dilluns 03	Dimarts 04	Dimecres 05	Dijous 06	Divendres 07
Arròs blanc amb tomàquet	Mongeta tendra bullida amb patata	Crema de llegums	Amanida de pasta	Amanida Alemanya
Hamburguesa casolana amb carbassó saltejat	Pernilets de pollastre rostits	Flamenquí amb amanida	Truita de patata i verdures amb amanida	Lluç amb salsa verda
Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	kcal 546 lip 18 prot 44 H.C. 58	kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Macarrons amb salsa de tomàquet	Col i flor amb patata al vapor	Amanida d'arròs	Amanida de llenties	Crema freda de verdures
Truita paisana amb amanida	Frankfurt amb puré de verdures	Halibut al forn amb patates fregides	Pernilets de pollastre a la navarresa	Mandonguilles a la jardinera
Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i Làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	kcal 513 lip 16 prot 39 H.C. 58	kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58	kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 450 lip 19 prot 40 H.C. 62
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Arròs tres delícies	Pasta amb salsa de tomàquet	Crema freda de verdures	Amanida de llenties	Amanida Alemanya
Pernilets de pollastre rostits	Truita paisana amb amanida	Nuggets amb xips	Hamburguesa casolana amb patates fregides	Til.làpia al forn amb verduretes
Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i Làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	kcal 555 lip 19 prot 40 H.C. 62	kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	kcal 518 lip 18 prot 36 H.C. 58
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
Arròs blanc amb tomàquet	Amanida de llenties	Amanida de pasta	Minestra de verdures al vapor	Crema de llegums
Lluç amb crema parmentier	Croquetes de pernil amb amanida	Pernilets de pollastre a la navarresa	Llom al forn amb ceba	Truita de patata i ceba amb amanida
Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i Làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58	kcal 541 lip 20 prot 38 H.C. 58	kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58	kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58
Dilluns 31				
Arròs blanc amb tomàquet				
Hamburguesa casolana amb carbassó saltejat				
Pa i fruita fresca				
kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58				

Podem 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 Mediterràneos, S.L. - B-64.199.631