

Menú Casal Setmana Santa del 25 de març al 6 d'abril


AINA MONTSENY Dietista-
 Nutricionista col·legiada
 n°CAT000327

Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
Bròquil amb patata	Estofat de mongetes blanques	Macarrons napolitana	Paella de verdures	Festa
Pernilets de pollastre rostits	Truita de patata i ceba amb amanida	Hamburguesa casolana al forn amb trinxat de verdures	Blanqueta de gall d'indi rostida amb moniato	
Pa i fruita fresca kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	Pa i Làctic 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 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	
Dilluns 01	Dimarts 02	Dimecres 03	Dijous 04	Divendres 05
Festa	Arròs blanc amb tomàquet	Cigrons estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	Fideus a la cassola
	Calamars a la romana amb guarnició	Hamburguesa casolana amb carbassó	Lluç forn amb amanida	Mandonguilles a la jardineria
	Pa i Làctic kcal 497 lip 20 prot 27 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 450 lip 19 prot 40 H.C. 62

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 proveiem 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

