

PROGRAMACIÓ DE MENÚ

Febrer

2023

Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
Estofat de mongetes blanques	Arròs a la cassola	Trinxat de verdures	Espirals amb tomàquet	Sopa de casolana de l'àvia
Truita de patata i verdures amb amanida	Gallineta amb albergínia	Hamburguesa de vedella al forn amb patates a lo pobre	Pernilets de pollastre a la navarresa	Nuggets amb xips
Pa i fruita fresca	Pa i Làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 817 lip 25 prot 35 H.C. 118	kcal 904 lip 28 prot 52 H.C. 118	kcal 918 lip 28 prot 62 H.C. 117	kcal 907 lip 31 prot 66 H.C. 123	kcal 738 lip 22 prot 49 H.C. 92



AINA MONTSENY Dietista-
Nutricionista col·legiada nºCAT000327

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.