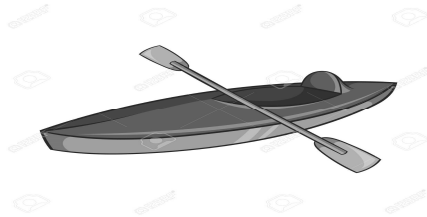


PROGRAMACIÓ DE MENÚ ESCOLES **Basal** **Febrer** **2024**



Aina
AINA MONTSENY Dietista-
Nutricionista col·legiada
n°CAT00037

Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
Bròquil i patata gratinats	Cigrons estofats	Macarrons amb salsa de tomàquet	Paella de verdures	Crema de verdures
Pernilets de pollastre rostits amb moniato	Truita de patata i ceba amb amanida	Hamburguesa casolana al forn amb amanida	Til·làpia al forn amb amanida	Porc guisat
Pa i fruita fresca	Pa i Làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 509 lip 20 prot 30 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.
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