

## PROGRAMACIÓ MENÚ DESEMBRE 2019

<p><b>Dilluns 02</b></p> <p>Llenties guisades amb arròs</p> <hr/> <p>Pernilets de pollastre amb Patates panadera/Lionesa</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p><b>Dimarts 03</b></p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella amb saltejat de verdures</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p><b>Dimecres 04</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb saltejat d'arròs i daus de carbassó</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p><b>Dijous 05</b></p> <p>Sopa de lluç i pasta de lletres</p> <hr/> <p>Truita cassolana de patata amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 06</b></p> <p>Festa</p> <hr/> <p>Festa</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 09</b></p> <p>Puré de verdures amb rostes</p> <hr/> <p>Mandonguilles de pollastre a la jardinera</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p><b>Dimarts 10</b></p> <p>Cigrons estofats col·legial</p> <hr/> <p>Truita de patata i carbassó amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p><b>Dimecres 11</b></p> <p>Espirals de blat Italiana</p> <hr/> <p>Llomet de lluç amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p><b>Dijous 12</b></p> <p>Sopa casolana de pollastre i pasta petita</p> <hr/> <p>Salsitxes al forn amb salsa portuguesa i trinxat de verdures</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 13</b></p> <p>Arròs blanc amb tomàquet</p> <hr/> <p>Canelons casolans gratinats amb beixamel i formatge</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 16</b></p> <p>Sopa casolana de lluç i arròs</p> <hr/> <p>Pizza de pernil i formatge</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dimarts 17</b></p> <p>Llenties guisades cassolanes amb patates</p> <hr/> <p>Palets de lluç amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p><b>Dimecres 18</b></p> <p>Arròs blanc amb tomàquet</p> <hr/> <p>Croquetes casolanes de vedella amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118</p>	<p><b>Dijous 19</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <hr/> <p>Mandonguilles a la jardinera</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 20</b></p> <p>Escudella de Nadal</p> <hr/> <p>Pernilets de pollastre rostit a la catalana amb patates al forn</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>



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 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.

L'empresa es reserva el dret de canviar qualsevol plat del menú, per un altre similar, en cas de necessitat.

