

## PROGRAMACIÓ DE MENÚ ESCOLES

### Basal Abril 2024

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
Festa	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
Dilluns 08	Dimarts 09	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Sopa de peix amb arròs	Estofat de mongeta blanca	Carbassó al forn gratinat	Espirals amb tomàquet	Llenties guisades
Pernilets de pollastre rostits amb moniato	Bacallà al forn amb verdures de temporada	Truita paisana amb amanida	Botifarra al forn encebollada	Gall d'indi amb tomàquet amanit
Pa i fruita fresca kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	Pa i Làctic kcal 546 lip 18 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 541 lip 20 prot 38 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 62
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
Sopa casolana de l'àvia	Arròs blanc amb tomàquet	Purè de pastanaga	Estofat de patates amb verdures	Cigrons guisats
Hamburguesa al forn amb tomàquet provençal	Lluç arrebossat amb amanida	Pernilets de pollastre rostits amb ceba i patates al forn	Porc guisat	Truita de patata i ceba amb amanida
Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i Làctic kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i fruita fresca kcal 509 lip 20 prot 30 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
Minestra de verdures al vapor	Escudella de llegum	Macarrons amb salsa de tomàquet	Arròs amb verdures	Llenties guisades
Frankfurt al forn amb purè de patata	Blanqueta de gall d'indi amb salsa catalana	Mandonguilles a la jardineria	Truita de patata i ceba amb amanida	Bacallà al forn amb amanida
Pa i fruita fresca kcal 414 lip 9 prot 23 H.C. 66	Pa i Làctic kcal 546 lip 18 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 450 lip 19 prot 40 H.C. 62	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 518 lip 18 prot 36 H.C. 58
Dilluns 29	Dimarts 30			
Sopa minestrone amb pasta	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor			
Truita de patata i verdures amb amanida	Hamburguesa casolana al forn amb moniato			
Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i Làctic kcal 514 lip 17 prot 37 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 qranja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

Cocina y Sabor Mediterráneo, S.L. - B-64.199.631