

PROGRAMACIÓ DE MENÚ ESCOLES **Basal** **Maig** **2024**

		Dimecres 01	Dijous 02	Divendres 03
		Festa	Trinxat de verdures	Mongeta blanca saltada
		Festa	Pernilets de pollastre rostits amb pebrots al forn	Botifarra al forn amb samfaina
			Pa i fruita fresca kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 460 lip 20 prot 38 H.C. 58
Dilluns 06	Dimarts 07	Dimecres 08	Dijous 09	Divendres 10
Escudella de llegum	Espirals amb tomàquet	Crema de carbassó	Paella de verdures	Llenties guisades
Gall d indi estofat amb verdures	Truita de patata i verdures amb amanida	Flamenquí amb amanida	Halibut amb ceba i albergínia	Pernilets de pollastre amb crema parmentier
Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i Làctic kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 546 lip 18 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 546 lip 18 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Sopa minestrone amb pasta	Arròs blanc amb tomàquet	Cigrons estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	Fideus a la cassola
Truita de patata i ceba amb tomàquet provençal	Crestes de tonyina amb amanida	Hamburguesa casolana amb carbassó	Tilàpia a la menier	Mandonguilles a la jardineria
Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i Làctic kcal 509 lip 20 prot 30 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 41 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 450 lip 19 prot 40 H.C. 62
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
Crema de pastanaga	Estofat de mongeta blanca	Sopa casolana de l'àvia	Macarrons amb salsa de tomàquet	Llenties guisades
Pernilets de pollastre rostits amb moniato	Tilàpia 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 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	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. 63
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 31
Sopa casolana de l'àvia	Arròs blanc amb tomàquet	Carbassó al forn	Estofat de patates amb verdures	Cigrons guisats
Hamburguesa casolana al forn amb ceba caramelitzada	Lluç arrebossat amb amanida	Pernilets de pollastre rostits amb ceba i patates al forn	Botifarra al forn encebollada	Truita de patata 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 541 lip 20 prot 38 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58

Podem 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 qranja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

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