

PROGRAMACIÓ DE MENÚ ESCOLES Basal Juliol 2024

Dilluns 01	Dimarts 02	Dimecres 03	Dijous 04	Divendres 05
Crema de pastanaga	Llenties guisades	Sopa casolana de l'àvia	Macarrons amb salsa de tomàquet	Verdura al vapor
Pernilets de pollastre amb niu de verdures	Bacallà amb moniato al forn	Truita paisana amb amanida	Porc guisat	Croquetes de pollastre amb amanida
Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i Làctic kcal 518 lip 18 prot 36 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 509 lip 20 prot 30 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 509 lip 20 prot 30 H.C. 58
Dilluns 08	Dimarts 09	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Sopa casolana de l'àvia	Arròs blanc amb tomàquet	Pasta amb verdures saltejades	Estofat de patates	Cigrons estofats
Hamburguesa casolana al forn amb ceba caramel.litzada	Lluç arrebossat amb amanida	Pernilets de pollastre rostits amb ceba i patates al forn	Botifarra al forn amb samfaina	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 460 lip 20 prot 38 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 26 H.C. 58
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
Minestra de verdures al vapor	Escudella de llegum	Espirals amb tomàquet	Arròs amb verdures	Llenties guisades
Frankfurt al forn amb puré	Blanqueta de gall d'indi amb salsa catalana	Mandonguilles amb sepia	Truita de patata i ceba amb amanida	Til.làpia forn a la ratatuille
Pa i fruita fresca kcal 513 lip 16 prot 39 H.C. 58	Pa i Làctic kcal 546 lip 18 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 58
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
Sopa casolana de l'àvia	Verdura al vapor	Arròs blanc amb tomàquet	Trinxat de verdures	Estofat de mongeta blanca
Hamburguesa casolana al forn amb trinxat de verdures	Truita de patata i verdures amb amanida	Bacallà al forn amb amanida	Pernilets de pollastre rostits amb pebrots al forn	Crestes de tonyina amb amanida
Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i Làctic kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 518 lip 18 prot 36 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 509 lip 20 prot 30 H.C. 58
Dilluns 29	Dimarts 30	Dimecres 31		
Escudella de llegum	Espirals de blat amb tomàquet	Crema de carbassó		
Gall d'indi estofat amb verdures	Truita paisana amb amanida	Botifarra al forn amb patates panadera		
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 460 lip 20 prot 38 H.C. 58		

AINA MONTSENY Dietista
 Nutricionista col·legiada
 n°CAT000327

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