

**PROGRAMACIÓ DE MENÚ ESCOLES** **Basal** **Març** **2024**

				Divendres 01	
				Crema de verdures	
				Mandonguilles estofades amb patates dau	
				Pa i fruita fresca kcal 450 lip 19 prot 40 H.C. 62	
Dilluns 04	Dimarts 05	Dimecres 06	Dijous 07	Divendres 08	
Sopa casolana de l'àvia	Arròs blanc amb tomàquet	Cigrons guisats	Estofat de patates amb verdures	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	
Blanqueta de gall dindi rostida	Lluç al forn amb amanida	Porc guisat	Pernilets de pollastre rostits	Truita de patata amb amanida	
Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63		Pa i Làctic kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 509 lip 20 prot 30 H.C. 58	
Pa i fruita fresca kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	
Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15	
Sopa minestrone amb pasta	Minestra de verdures al vapor	Macarrons amb salsa de tomàquet	Arròs amb verdures	Llenties guisades	
Abadejo al forn	Truita de patata i ceba amb amanida	Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet al forn	Til.làpia al forn amb verduretes	Botifarra al forn amb samfaina	
Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63		Pa i Làctic kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	
Pa i fruita fresca kcal 518 lip 18 prot 36 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 518 lip 18 prot 36 H.C. 58		Pa i fruita fresca kcal 460 lip 20 prot 38 H.C. 58	
Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22	
Espinacs amb patata i pastanaga	Espirals amb tomàquet	Cigrons guisats	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	Llenties guisades amb arròs	
Til.làpia al forn	Truita de patata i verdures amb amanida	Blanqueta de gall dindi rostida	Croquetes de pernil amb amanida	Hamburguesa casolana amb carbassó	
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 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 541 lip 20 prot 38 H.C. 58		Pa i fruita fresca 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 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.

