

## PROGRAMACIÓ MENÚ JUNY 2019



Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
Festa	Arròs caldós amb verdures	Sopa casolana de lletres	Minestra de verdures al vapor	Escudella de cigrons col.legal
	Rodó de gall d'indi amb trinxat de verdures	Truita de patata i carbassó amb amanida	Croquetes casolanes de vedella amb amanida	Pernilets de pollastre al forn amb patates al forn
	Pa i lactics	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
	Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115

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 Serve scol, 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 80º, i en els plats freds inferior a 3º.

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.



AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada nºCAT000327

