

PROGRAMACIÓ DE MENÚ Basal JUNY 2022



Dijous 23	Divendres 24
Espirals amb tomàquet	Festa
Varetes de peix amb guarnició	Festa
Pa i fruita fresca kcal 871 lip 26 prot 46 H.C. 118	Pa i fruita fresca kcal 0 lip 0 prot 0 H.C. 0

Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30
Amanida d'arròs	Fideuada casolana amb verduretes	Amanida russa	Llenties estofades col·legial
Calamars a la romana amb guarnició	Hamburguesa casolana de vedella al forn amb amanida	Pollastre al forn amb salsa camperola	Llomet de lluç amb amanida
Pa i fruita fresca kcal 854 lip 29 prot 36 H.C. 118	Pa i Làctic kcal 854 lip 25 prot 54 H.C. 108	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i fruita fresca kcal 849 lip 28 prot 47 H.C. 108

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

AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada n°CAT000327