



PROGRAMACIÓ DE MENÚ CASAL

Basal

Juny 2024

Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
Arròs blanc amb tomàquet	Cigrons estofats	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	Fideus a la cassola
Calamars a la romana amb guarnició	Hamburguesa casolana amb carbassó	Tilàpia a la menier	Mandonguilles a la jardineria
Pa i Làctic	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 497 prot 27	kcal 514 prot 37	kcal 531 prot 41	kcal 450 prot 40
lip 20 H.C. 58	lip 17 H.C. 58	lip 18 H.C. 58	lip 19 H.C. 62

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.

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


AINA MONTSENY Dietista-
Nutricionista col·legiada
n°CAT000327

