


PROGRAMACIÓ DE MENÚ
Basal
Desembre
2022

| Dilluns 05 | | Dimarts 06 | | Dimecres 07 | | Dijous 08 | | Divendres 09 | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|--|--|
| Pure de verdures amb rostes | | Festa | | Pèsols saltejats amb patates | | Festa | | Macarrons a la milenesa | |
| Til.làpia amb assortit d'hortalisses | | | | Salsitxes al forn amb samfaina | | | | Pollastre rostit al forn | |
| Pa i fruita fresca kcal 931 lip 28 prot 49 H.C. 83 | | | | Pa i fruita fresca kcal 809 lip 40 prot 60 H.C. 116 | | | | Pa i fruita fresca kcal 761 lip 22 prot 50 H.C. 96 | |
| Dilluns 12 | | Dimarts 13 | | Dimecres 14 | | Dijous 15 | | Divendres 16 | |
| Estofat de mongetes | | Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor | | Arròs a la cassola | | Espirals de blat a la italiana | | Sopa de casolana de l'àvia | |
| Hamburguesa al forn amb tomàquet provençal | | Filet de peix amb albergínia en tempura | | Solomillo de pollastre amb salsa de xampinyons | | Salmó misís amb carbassó al forn | | Croquetes de rostit amb amanida | |
| Pa i fruita fresca kcal 871 lip 26 prot 46 H.C. 118 | | Pa i Làctic kcal 753 lip 24 prot 48 H.C. 93 | | Pa i fruita fresca kcal 898 lip 27 prot 52 H.C. 118 | | Pa i fruita fresca kcal 888 lip 27 prot 50 H.C. 118 | | Pa i fruita fresca kcal 724 lip 23 prot 47 H.C. 88 | |
| Dilluns 19 | | Dimarts 20 | | <p style="text-align: right;"> AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada n°CAT000327 </p>  | | | | | |
| Llenties col·legial | | Escudella de Nadal | | | | | | | |
| Til.làpia a la planxa amb parmentier | | Pollastre rostit a la catalana | | | | | | | |
| Pa i fruita fresca kcal 858 lip 26 prot 53 H.C. 108 | | Pa i fruita fresca kcal 890 lip 31 prot 66 H.C. 123 | | | | | | | |

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 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.