PROGRAMACIÓ DE MENÚ LLARS D'INFANTS — Sense lactosa — Març — 2024

Divendres 01
Crema de verdures
Hamburguesa de vedella amb guarnició
Pa i fruita fresca
kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58

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	Pa i Làctic sense lactosa	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58	kcal 509 lip 20 prot 30 H.C. 58	kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	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	Pa i Làctic sense lactosa	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 518 lip 18 prot 36 H.C. 58	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	Abadejo al forn	Hamburguesa casolana amb carbassó
Pa i fruita fresca	Pa i Làctic sense lactosa	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca
kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58

Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
Bròquil amb patata	Estofat de mongetes blanques	Macarrons napolitana	FESTA	Festa
Pernilets de pollastre rostits	Truita de patata i ceba amb amanida	Hamburguesa casolana al forn amb trinxat de verdures	FESTA	Festa
Pa i fruita fresca	Pa i Làctic sense lactosa	Pa i fruita fresca	Pa i fruita fresca	
kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	kcal 540 lip 17 prot 44 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 proveíem 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 Mediterráneos, S.L. - B-64.199.631

#000000C2 General