

PROGRAMACIÓ DE MENÚ LLARS D'INFANTS Ovolàctic Abril 2024

Dilluns 01	Dimarts 02	Dimecres 03	Dijous 04	Divendres 05
Festa	Arròs blanc amb tomàquet	Cigrons estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor	Fideus a la cassola
Festa	Varetes de verdures amb guarnició	Hamburguesa vegetal amb guarnició	Mandonguilles vegetals estofades	Truita de patata i ceba amb amanida
	Pa i Làctic kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58
Dilluns 08	Dimarts 09	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Sopa de verdures	Verdura al vapor	Carbassó al forn gratinat	Espirals amb tomàquet	Llenties guisades
Rotllets de primavera al forn amb amanida	Estofat de mongetes blanques	Truita paisana amb amanida	Varetes de verdures amb guarnició	Truita de patata i ceba amb amanida
Pa i fruita fresca kcal 500 lip 7 prot 9 H.C. 49	Pa i Làctic kcal 353 lip 9 prot 8 H.C. 60	Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
Sopa de verdures	Arròs blanc amb tomàquet	Purè de pastanaga	Estofat de patates amb verdures	Trinxat de verdures
Hamburguesa vegetal amb guarnició	Truita paisana amb amanida	Rotllets de primavera al forn amb amanida	Mandonguilles vegetals estofades	Cigrons estofats
Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i Làctic kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 500 lip 7 prot 9 H.C. 49	Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 400 lip 9 prot 8 H.C. 30
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
Minestra de verdures al vapor	Escudella de llegum	Macarrons amb salsa de tomàquet	Arròs amb verdures	Verdura al vapor
Truita paisana amb amanida	Varetes de verdures amb guarnició	Mandonguilles vegetals estofades	Truita de patata i ceba amb amanida	Llenties guisades
Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i Làctic kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 514 lip 17 prot 37 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 510 lip 8 prot 17 H.C. 50
Dilluns 29	Dimarts 30			
Sopa minestrone amb pasta	Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor			
Truita de patata i verdures amb amanida	Hamburguesa vegetal amb guarnició			
Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i Làctic kcal 514 lip 17 prot 37 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 proveïem diàriament amb transport propi, directament de mercabarna.
 Les postres lactis són productes de qranja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

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