

**PROGRAMACIÓ DE MENÚ LLARS Sense proteïna de la llet de la vaca** **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	Solomillo de pollastre	Lluç al forn amb amanida	Til·làpia a la menier	Truita de patata i ceba amb amanida
	Pa i fruita fresca kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 531 lip 18 prot 41 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 peix amb arròs	Estofat de mongeta blanca	Carbassó al forn	Espirals amb tomàquet	Minestra de verdures al vapor
Pernilets de pollastre rostits amb moniato	Bacallà al forn amb verdures de temporada	Truita paisana amb amanida	Botifarra al forn encebollada	Llenties guisades
Pa i fruita fresca kcal 540 lip 17 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 546 lip 18 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 541 lip 20 prot 38 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 510 lip 8 prot 17 H.C. 50
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
Sopa casolana de l'àvia	Arròs blanc amb tomàquet	Purè de pastanaga	Estofat de patates amb verdures	Trinxat de verdures
Salmó amb guarnició	Lluç forn amb amanida	Pernilets de pollastre rostits amb ceba i patates al forn	Porc guisat	Cigrons estofats
Pa i fruita fresca kcal 531 lip 18 prot 41 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63	Pa i fruita fresca kcal 509 lip 20 prot 30 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	Blanqueta de gall d'indi amb salsa catalana	Bacallà al forn amb amanida	Truita de patata i ceba amb amanida	Llenties guisades
Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 546 lip 18 prot 44 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 518 lip 18 prot 36 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	Til·làpia al forn			
Pa i fruita fresca kcal 460 lip 16 prot 26 H.C. 58	Pa i fruita fresca kcal 550 lip 22 prot 57 H.C. 63			

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