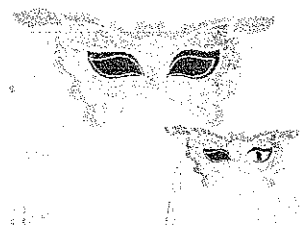


FEBRER 2010

PROGRAMACIÓ DE MENÚS



Dilluns 01.02	Dimarts 02.02	Dimecres 03.02	Dijous 04.02	Divendres 05.02
Sopa de peix vermicelli	Tallarines italiana amb picada de pernil	Arròs blanc amb tomàquet	Escudella col·legial barrejada	Puré de verdures amb rostes
Mandonguilles de vedella a la jardinera	Palets de lluç amb tomàquet, olives, pastanaga i enciam	Botifarra amb samfaina	Truita d'espínacs i col llombarda amb enciam, pastanaga i cogombre	Croquetes artesanes de pollastre amb enciam, tomàquet, olives i remolatxa
Fruita	Fruita	Fruita	Làctic	Fruita

Dilluns 08.02	Dimarts 09.02	Dimecres 10.02	Dijous 11.02	Divendres 12.02
Arròs blanc amb tomàquet	Sopa de pollastre amb pasta petita	Verdura al vapor	Llenties guisades	Macarrons amb tomàquet i picada de vedella
Hamburguesa casolana de vedella amb trinxat de verdures	Truita de patata amb enciam, pastanaga i cogombre	Suprema de pollastre amb salsa catalana, enciam, tomàquet, olives i remolatxa	Filet de nero a la portuguesa amb guarnició	Escalopa cordon bleu amb enciam, brots de soja i tomàquet
Fruita	Fruita	Fruita	Làctic	Fruita

Dilluns 15.02	Dimarts 16.02	Dimecres 17.02	Dijous 18.02	Divendres 19.02
FESTA	Espaguetis italiana amb picada de pernil	Escudella de mongetes i fideus	Arròs blanc amb tomàquet	Sopa de pasta casolana
LLIURE ELECCIÓ	Palets de lluç amb enciam, pastanaga, panses i blat de moro	Botifarra al forn amb niu de verdures	Croquetes artesanes de pollastre amb guarnició	Truita de patata amb enciam, pastanaga i porro ratllat
	Fruita	Fruita	Làctic	Fruita

Dilluns 22.02	Dimarts 23.02	Dimecres 24.02	Dijous 25.02	Divendres 26.02
Macarrons amb tomàquet i picada de vedella	Crema de pastanaga amb rostes	Patates guisades amb mongetes tendres	Sopa de l'àvia	Llenties amb arròs
Botifarra amb samfaina	Croquetes artesanes de vedella amb enciam, col llombarda i tomàquet	Suprema de pollastre amb salsa catalana, tomàquet, olives, pastanaga i enciam	Truita de patata i carbassó amb enciam, pastanaga i cogombre	Filet de llenguado a la llimona amb guarnició
Fruita	Fruita	Fruita	Làctic	Fruita



Aquest menú ha estat dissenyat per l'equip nutricional de Servescol, S.A.
 Transportat recent fet, amb un temps màxim de 3 hores entre l'expedició i el consum, a temperatura igual o superior a 65 graus.
 Les postres lactis són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.
 L'empresa es reserva el dret de canviar qualsevol plat del menú, per un altre similar, en cas de necessitat.