

Menú Basal



dilluns, 5 abril	dimarts, 6 abril	dimecres, 7 abril	dijous, 8 abril	divendres, 9 abril
FESTIU	Macarrons a la napolitana Truita d'espínacs Blat de moro, pastanga i olives Pa integral Pinya en el seu suc	Amanida verda (enciam, pastanaga, olives i blat de moro) Paella de conill *** Pa logurt natural	Sopa amb verdures i pasta integral Gall al forn Amanida d'enciam i olives Pa integral Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata i pastanaga Cigrons saltats amb sofregit de ceba i tomàquet *** Pa Fruita de temporada
	E kcal HC g PROT g LIP g 849,95 89,43 32,63 40,19	E kcal HC g PROT g LIP g 566,4 79,48 18,11 19,56	E kcal HC g PROT g LIP g 592,2 64,45 35,45 21,4	E kcal HC g PROT g LIP g 768,6 108,54 26,28 25,48
	Hortalissa i patata Ou Fruita	Amanida Llegum Fruita	Crema de verdures Au Fruita	Sopa d'arròs Peix amb amanida Fruita
dilluns, 12 abril	dimarts, 13 abril	dimecres, 14 abril	dijous, 15 abril	divendres, 16 abril
Amanida de pasta integral amb olives, tomàquet i formatge fresc Calamars a l'andalusa casolans Amanida d'enciam i cogombre Pa Fruita de temporada	Pèsols amb patata Truita d'embotit de gall d'indi Amanida d'enciam i pastanaga Pa integral Fruita de temporada	Arròs integral amb carbassó i pastanaga Pit de pollastre a la planxa Samfaina de verdures Pa logurt natural	Crema de carbassó Canelons de carn amb salsa de tomàquet *** Pa integral Fruita de temporada	Llenties amb verdures de temporada Bacallà amb tomàquet Amanida d'enciam i blat de moro Pa Fruita de temporada
E kcal HC g PROT g LIP g 794,31 97,41 32,52 30,51	E kcal HC g PROT g LIP g 719,54 71,49 32,75 33,62	E kcal HC g PROT g LIP g 825,19 93,57 49,39 28,15	E kcal HC g PROT g LIP g 821,39 98,19 27,35 35,47	E kcal HC g PROT g LIP g 726,52 85,53 40,93 24,52
Hortalisses Llegum Fruita	Sopa de pasta Ou amb amanida Fruita	Hortalissa i patata Peix amb amanida Fruita	Amanida Llegum Fruita	Crema de verdures Ou Fruita
dilluns, 19 abril	dimarts, 20 abril	dimecres, 21 abril	dijous, 22 abril	divendres, 23 abril
Crema de pastanaga amb rostos Hamburguesa de vedella Amanida d'enciam i tomàquet Pa Fruita de temporada	Sopa de peix amb arròs Truita de patates Amanida d'enciam i cogombre Pa integral Fruita de temporada	Mongetes blanques amb carbassa Pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro Pa logurt natural	Espaguetis integrals a la napolitana Lluç a la romana casolà Amanida d'enciam i olives Pa integral Fruita de temporada	Minestra de verdura Empedrat de llenties *** Pa Fruita de temporada
E kcal HC g PROT g LIP g 811,42 87,49 25,05 40,14	E kcal HC g PROT g LIP g 786,14 85,3 29,92 36,14	E kcal HC g PROT g LIP g 734,27 69,1 42,76 31,87	E kcal HC g PROT g LIP g 810,47 94,96 38,83 30,59	E kcal HC g PROT g LIP g 750,4 108,95 28,43 22,32
Amanida Llegum Fruita	Hortalissa i patata Au Fruita	Sopa d'arròs Peix amb amanida Fruita	Hortalisses Llegum Fruita	Crema de verdures Ou Fruita
dilluns, 26 abril	dimarts, 27 abril	dimecres, 28 abril	dijous, 29 abril	divendres, 30 abril
Arròs integral amb salsa de verdures Filet de pollastre amb formatge al forn Amanida d'enciam i pastanaga Pa Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Hamburguesa de llenties a la planxa Amanida d'enciam i tomàquet Pa integral Fruita de temporada	Sopa de pollastre amb pasta Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Pa logurt natural	Cigrons saltats amb xampinyos Bacallà a l'andalusa casolà Amanida d'enciam i cogombre Pa integral Fruita de temporada	FESTIU
E kcal HC g PROT g LIP g 735 95,98 38,9 21,72	E kcal HC g PROT g LIP g 622,82 83,01 22,88 22,14	E kcal HC g PROT g LIP g 741,49 65,84 31,49 39,13	E kcal HC g PROT g LIP g 788,09 81,16 42,58 32,57	
Hortalissa i patata Ou Lacti	Sopa de pasta Peix amb amanida Fruita	Amanida Llegum Fruita	Crema de verdures Carn vermella Fruita	



MENÚS ELABORATS PER:
Mònica Esteve Graner
Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Departament de Qualitat i Medi Ambient



Pots trucar-nos al
900 811 600
Escriure'ns un e-elec a
contacto@iss.es

ISS FACILITY SERVICES Catalunya
C. Lluís Muntadas, 5
08940 Cornellà de Llobregat, Barcelona
Tel. 935 903 060
Fax. 936 343 154



1 GLUTEN	2 CRUSTACIS	3 OU	4 PEIX	5 CACAUJET	6 SOJA	7 LLET	8 FRUITS DE CUSCUSA	9 API	10 MOSTASSA	11 SÈSAM	12 SULFIT	13 TRAMUSSOS	14 MOL-LUSCS
GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUSOS	MOL-LUSCS
GLUTEN	CRUSTACEANS	EGG	FISH	PEANUT	SOYA	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAM	SULPHITES	LUPINS	MOLLUSCS