



RESUM/FITXA TÈCNICA PRODUCTES DISTRIBUÏTS

DENOMINACIÓ DELS PRODUCTES: Plats preparats elaborats cuits (línia calenta)

- CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES:

AEROBIS MESÒFILS: < 10 ufc

ENTEROBACTÈRIES: < 10 ufc

E. COLI: < 10 ufc

STAPHILOCOCCUS AUREUS: < 10 ufc

LISTERIA MONOCYTOGENES: < 10 ufc

SALMONELLA spp: absència/25 g

- TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:

Plats preparats amb tractament tèrmic de les matèries primeres i conservat a temperatura = 0 > a 65°C fins a la seva destinació

-FORMAT I PRESENTACIÓ: Envasat en gastronorms identificats amb l'albarà corresponent.

- TEMPERATURA DE TRANSPORT I CONSERVACIÓ:

= 0 > A 65°C

-DESTINACIÓ:

Aquests productes van destinats pel seu consum a escoles, llars d'infants i residències i/o centres per a persones de la tercera edat.

Els pot consumir qualsevol persona no al·lèrgica als grups d'aliments indicats.

-PREPARACIÓ: obrir, servir a les temperatures indicades de conservació i consumir

-VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE: consumir el mateix dia

-ÚLTIMA REVISIÓ: SETEMBRE 2017

RESUM/FITXA TÈCNICA PRODUCTES DISTRIBUÏTS

DENOMINACIÓ DELS PRODUCTES: Plats preparats elaborats (aliments crus)

- CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES:

AEROBIS MESÒFILS: < 10 ufc

ENTEROBACTÈRIES: < 10 ufc

E. COLI: < 10 ufc

STAPHILOCOCCUS AUREUS: < 10 ufc

LISTERIA MONOCYTOGENES: < 10 ufc

SALMONELLA spp: absència/25 g

- TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:

-Aliments de consum en cru desinfectats i un cop preparat el plat, envasat i conservat en fred a la temperatura adequada.

-FORMAT I PRESENTACIÓ: Envasat en gastronorms identificats amb l'albarà corresponent.

- TEMPERATURA DE TRANSPORT I CONSERVACIÓ:

= 0 > 4°C

-DESTINACIÓ:

Aquests productes van destinats pel seu consum a escoles, llars d'infants i residències i/o centres per a persones de la tercera edat.

Els pot consumir qualsevol persona no al·lèrgica als grups d'aliments indicats.

- PREPARACIÓ: obrir, servir a les temperatures indicades de conservació i consumir

-VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE: consumir el mateix dia

-ÚLTIMA REVISIÓ: 08 SETEMBRE 2017

DENOMINACIÓ DELS PRODUCTES: Plats preparats elaborats cuits (línia freda)

- CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES:

AEROBIS MESÒFILS: < 10 ufc

ENTEROBACTÈRIES: < 10 ufc

E. COLI: < 10 ufc

STAPHILOCOCCUS AUREUS: < 10 ufc

LISTERIA MONOCYTOGENES: < 10 ufc

SALMOLELLA spp: absència/25 g

- TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:

- LÍNIA CALENTA: plats preparats amb tractament tèrmic de les matèries primeres i conservat a temperatura = 0 > a 65°C fins a la seva destinació

-LÍNIA FREDA (productes cuits): plats preparats amb tractament tèrmic de les matèries primeres, envasats i posats a l'abatidors per arribar a la temperatura adequada de conservació

- **FORMAT I PRESENTACIÓ:** Envasat en gastronorms identificats amb l'albarà corresponent.

- TEMPERATURA DE TRANSPORT I CONSERVACIÓ:

-CALENT: = 0 > A 65°C

-FRED: = 0 < A 8°C

-DESTINACIÓ:

Aquests productes van destinats pel seu consum el escoles, llars d'infants i residències i/o centres per a persones de la tercera edat.

Els pot consumir qualsevol persona no al·lèrgica als grups d'aliments indicats.

- **PREPARACIÓ:** obrir, servir a les temperatures indicades de conservació i consumir

-**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE:** consumir el mateix dia

-**ÚLTIMA REVISIÓ:** SETEMBRE 2017

DENOMINACIÓ DELS PRODUCTES: Plats preparats elaborats cuits (línia freda)

- CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES:

AEROBIS MESÒFILS: < 10 ufc

ENTEROBACTÈRIES: < 10 ufc

E. COLI: < 10 ufc

STAPHILOCOCCUS AUREUS: < 10 ufc

LISTERIA MONOCYTOGENES: < 10 ufc

SALMOLELLA spp: absència/25 g

- TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:

-LÍNIA FREDA (productes cuits): plats preparats amb tractament tèrmic de les matèries primeres, envasats i posats a l'abatidors per arribar a la temperatura adequada de conservació

-FORMAT I PRESENTACIÓ: Envasat en barquetes envasades en atmosfera protectora amb l'albarà corresponent.

- TEMPERATURA DE TRANSPORT I CONSERVACIÓ:

= 0 < A 4°C

-DESTINACIÓ:

Aquests productes van destinats pel seu consum el escoles, llars d'infants i residències i/o centres per a persones de la tercera edat.

Els pot consumir qualsevol persona no al·lèrgica als grups d'aliments indicats.

- PREPARACIÓ: obrir, escalfar a més de 65 °C i servir

-VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE: una setmana

-ÚLTIMA REVISIÓ: SETEMBRE 2017

IDENTIFICACIÓ D'INGREDIENTS DELS MENÚS (I AL·LÈRGENS):

TRITURATS:

001 TRITURAT DE PEIX: Mongeta verda, patata, pastanaga, filet de tilàpia, brou de la verdura i el peix, sal, oli d'oliva (peix)

002 TRITURAT DE POLLASTRE: Mongeta verda, patata, pastanaga, pollastre fresc, brou de la verdura i el pollastre, porro, ceba, os de pernil, api, oli d'oliva, sal (api)

003 TRITURAT DE VEDELLA: Mongeta verda, patata, pastanaga, bistec de vedella, brou de la verdura, carbassó, sal, oli d'oliva

004 TRITURAT DE VERDURA: Mongeta verda, patata, pastanaga, carbassó, brou de la verdura, sal, oli d'oliva

005 TRITURAT DE DIETA: Mongeta verda, patata, pastanaga, arròs blanc bullit, brou de la verdura i pollastre (si ens ho demana), oli d'oliva, sal

DIETES ASTRINGENTS:

PRIMERS:

ASP1 **BROU AMB PASTA:** pasta de gra dur, brou de pollastre o carn, sal (gluten, llet, ou, api)

ASP2 **ARRÒS BULLIT:** arròs bullit

ASP3 **PATATA BULLIDA:** patata bullida

SEGONS:

ASS1 **POLLASTRE PLANXA:** pollastre planxa

ASS2 **PEIX PLANXA:** peix planxa

PRIMERS

001 Macarrons, espaguetis, tallarines, tirabuixons i llaçets bolonyesa: Pasta*, carn picada de porc, carn picada de vedella, ceba, tomàquet fregit, pebre, sal, sucre (gluten, ou, sulfits)

002 Macarrons, espaguetis, tallarines, tirabuixons i llaçets amb tonyina: Pasta*, tomàquet fregit, lloms de tonyina, sal, orenga, formatge (a part) (gluten, ou, peix, llet,)

003 Macarrons, espaguetis, tallarines, tirabuixons i llaçets amb Salsa de tomàquet: Pasta*, tomàquet fregit, ceba, sal, pebre, sucre, orenga (gluten, ou)

004 Macarrons, espaguetis, tallarines, tirabuixons i llaçets amb carbonara: Pasta*, cintes de bacó, crema de llet, formatge ratllat, orenga, pebre, nou moscada, sal (gluten, ou, llet, soja)

005 Macarrons, espaguetis, tallarines, tirabuixons i llaçets amb Salsa de formatge: Pasta*, crema de llet, formatge ratllat, orenga, pebre, ou moscada, sal (gluten, ou, llet)

006 Amanida de pasta: Pasta*, tonyina, surimi, pinya en el seu suc, olives, blat de moro (gluten, ou, peix, crustacis, soja)

007 Canelons: Canelons (gluten, api, peix, crustacis, mol·luscs, soja, llet, ou, sulfits, fruits secs, mostassa). Beixamel: llet, farina, mantega, sal, pebre, nou moscada, ceba, avecrem, formatge (gluten, llet, ou i api)

008 Lassanya de carn: lassanya (gluten, ou, peix, crustacis, soja, llet, api, mostassa), Beixamel: llet, farina, ceba, mantega, sal, pebre negre, nou moscada, avecrem, formatge ratllat. (gluten, llet, ou i api)

009 Lasanya de verdures : sofregit de tomàquet i ceba, plaques de lasanya fresques (gluten, llet, crustacis, soja, peix, ou, fruits

secs, api, mostassa, mol·luscs) Beixamel: llet, farina, ceba, mantega, sal, pebre negre, nou moscada, avecrem, formatge ratllat. **(gluten, llet, ou i api)**

Verdures: carbassó, pastanaga, ceba, xampinyons

010 Fideuà de peix: Fideu prim*, anelles de calamar, musclos, gambes pelades, concentrat de peix**, ceba, fumet de peix (aigua, all, tomàquet, peix de roca, ceba, rap..), sal, pebre **(gluten, ou, peix, crustacis, mol·luscs, llet, sulfits, api)**

011 Fideuà de carn: Fideus*, oli, sal, pit de pollastre, concentrat de pollastre***, ceba **(gluten, api, llet, ou)**

012 Fideus a la cassola: Mateixos ingredients que la fideuà, afegim pèsols, ceba, tomàquet i patata **(gluten, api, llet, ou)**

013 Fideus a la cassola amb pollastre: Mateixos ingredients que la fideuà, afegim pèsols, ceba, tomàquet, concentrat de carn****, patata i pollastre. **(gluten, api, llet, ou)**

014 Brou amb pasta: Pasta de gra dur*, brou de pollastre o carn, sal **(gluten, llet, ou, i api)**

015 Sopa juliana de verdures: Pasta*, caldo de pollastre, pastanaga, pèsols, patata, porro, ceba, pernil dolç, concentrat de pollastre, sal **(gluten, llet, api, ou, soja)**

016 Sopa de peix (pasta*): Fumet de peix casolà, concentrat de peix, sal **(gluten, ou, peix, crustacis, llet, api)**

017 Escudella barrejada: fideu prim*, cigrons, mongeta verda, brou de pollastre concentrat, monjeta cuïta, carn de pollastre, os de pernil, costella, les verdures del brou **(gluten, ou, api, llet)**

017A Carn d'olla: carn pollastre, costella, cigró, monjeta verda, mandonguilles (gluten, soja, sulfits, possible llet, ou, api, fruits secs, peix, mol·luscs, crustacis)

018 Raviolis amb salsa de formatge: Raviolis, nou moscada, orenga, fruits secs, ou, crema de llet, formatge ratllat (gluten, llet, ou, fruits secs)

019 Raviolis amb salsa de tomàquet: Raviolis (llet, gluten ou), raviolis, tomàquet, ceba, orenga, sal.

020 Paella de carn i verdures: llom, pollastre, ceba, carbassó, porro, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell, brou de pollastre, brou de carn, sal, all (api, llet, ou).

021 Paella o arròs a la cassola: Arròs, calamar, gambes pelades, musclos, concentrat de peix, sofregit (pebrot verd i vermell, all, ceba, tomàquet fregit, oli d'oliva, fumet de peix, pèsols) (llet, peix, crustacis, mol·luscs, sulfits, api)

022 Arròs tres delícies: pernil dolç, pastanaga, pèsols, ou (ou, soja)

023 Arròs amb verdures: Arròs, porro, carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet, brou de pollastre, pebrot verd, pebrot vermell, sal (llet, ou, api)

024 Arròs saltejat amb pernil dolç i tonyina: arròs, pernil dolç, tonyina, oli, sal (peix, soja)

025 Arròs amb ceba i carbassó: Arròs, brou de pollastre, daus de ceba, carbassó, tomàquet, pastanaga, pebrot verd, pebrot vermell, oli d'oliva, sal (ou, llet, api).

026 Arròs caldós: Arròs, tomàquet, ceba, all, pebrot verd, gamba pelada, concentrat de peix. (llet, peix, crustacis, sulfits, api)

027 Amanida d'arròs: Pernil dolç, pastanaga, pèsols, tonyina, olives, tomàquet, blat de moro (soja, peix)

028 Arròs amb tomàquet: arròs, ceba, tomàquet, sal orenga, salsa tomàquet fregit

029 Cus-cus amb verdures: Cus-cus (gluten), aigua, sal, mantega, ceba, carbassó, tomàquet, pastanaga, concentrat de pollastre, pebrot verd, pebrot vermell. (ou, llet, api)

030 Amanida cus-cus: Cus-cus (gluten) pebrot verd, pebrot vermell, blat de moro, cebollino, sal, mantega, ceba tendra, tomàquet, oli d'oliva (llet)

031 Patata al forn gratinada amb pernil dolç: patata, pernil dolç, formatge, oli d'oliva, sal (llet, soja)

032 Albergínies farcides: Polpa d'albergínia, carn picada de porc, carn picada de vedella, ceba, tomàquet, formatge ratllat, sal (llet, sulfits)

032A Albergínies farcides verdures: Polpa d'albergínia, patata, pebrot, carbassó, pastanaga, porro, formatge ratllat, sal, oli, orenga (llet)

033 Col i patata: Col i patata bullida, oli d'oliva, sal.

034 Trinxat de col i patata: Col i patata bullida, oli d'oliva, cintes de bacó o pernil dolç (soja).

035 Menestra de verdures: Monjeta verda, pastanaga, pèsols, patata i sal.

036 Menestra de verdures saltejada: Monjeta verda, patata, pastanaga, pernil dolç, oli, sal (soja)

037 Monjeta verda i patata: Monjeta verda congelada i patata, sal, pastanaga.

038 Mongeta verda saltejada: Mongeta verda, patata, oli d'oliva, cintes de pernil dolç o cintes de bacó (soja).

039 Coliflor amb patata: coliflor, patata, oli d'oliva i sal

040 Coliflor saltejada: coliflor, oli d'oliva, cintes de pernil dolç o cintes de bacó (soja).

041 Saltejat de pèsols: Pèsols, pernil dolç, ceba, oli de girasol, tomàquet, porro, brou de pollastre, (llet, api, ou, soja)

042 Broquil amb patata: Bròquil, patata, sal, oli d'oliva.

043 Broquil saltejat amb pernil: broquil, patata, pernil dolç, pernil salat, sal, oli d'oliva (soja)

044 Bleda i patata: Bleda, patata, sal, oli d'oliva.

045 Bleda i patata saltejada amb pernil: bleda, patata, pernil dolç o bacó, sal, oli d'oliva (soja)

046 Espinacs saltejats: espinacs, oli, sal, pernil dolç (soja)

047 Espinacs amb panses i pinyons: Espinacs, oli d'oliva, panses, pinyons. (fruits secs)

048 Gaspatxo: tomàquet, ceba, pebrot verd, cogombre, oli d'oliva, vinagre, poma, sal, pa (gluten, sulfits)

049 Amanida de mongeta tendra: Mongeta verda, tonyina, olives, tomàquet, oli d'oliva (peix)

050 Crema de verdures: pastanaga, mongeta verda, patata, porro, brou de pollastre i brou de verdures, crema de llet, oli de girasol (llet, api, ou).

Aquesta és la base on s'afegeixen altres verdures.

051 Puré de verdures: Porro, patata, pastanaga, carbassó, monjeta verda, oli girasol, brou de pollastre i de verdures (llet, api, ou).

052 Crema freda de carbassó i formatge: Carbassó, porro, patata, formatge d'untar, brou de pollastre , sal (llet, api, ou).

053 Crema de carbassó: Carbassó, porro, patata, nata culinària, brou de pollastre, sal (llet, api, ou).

054 Puré de carbassó: Porro, patata, carbassó, oli girasol, brou de pollastre, sal (llet, api, ou).

055 Puré de pastanaga: Pastanaga, porro, patata, brou de pollastre ,oli, sal, pebre (llet, api, ou).

055A Puré de carbassa: carbassa, porro, patata, brou de pollastre, oli, sal, pebre (llet, api, ou).

056 Crema de pastanaga: Pastanaga, porro, patata, nata culinària, brou de pollastre , sal (llet, api, ou)

057 Crema de xampinyons: Porro, patata, xampinyons, oli de girasol, brou de pollastre, crema de llet (llet, api, ou)

058 Puré de xampinyons: Porro, patata, xampinyons, oli de girasol, brou de pollastre (llet, api, ou)

059 Vichisoise: patata, porros, oli, sal, pebre, crema de llet, brou de pollastre (llet, ou, api)

060 Crema de Peix: Patata, ceba, porro, oli de girasol, gambes, filet de llenguado, crema de llet, fumet de peix (crustacis, sulfits, peix, llet, api)

061 Estofat de patata i pèsols: Patata, pèsols, ceba, tomàquet natural, pastanaga, brou de pollastre i concentrat de carn (api, llet, ou).

062 Llenties estofades: Llenties cuites, patata, ceba, tomàquet, sal, pebre, all, cintes de bacó, xoriç, patata, brou de pollastre o carn, llaurer (llet, api, ou, soja, sulfits)

063 Llenties amb arròs: Llenties, arròs, sofregit de tomàquet i ceba, brou de carn, llaurer, sal, pebre (ou, llet, api, sulfits).

064 Crema de llenties: Llenties, porro, patata, pastanaga, carbassó, concentrat de pollastre, nata, sal (api, llet, ou, sulfits)

065 Puré de llenties: Llenties, porro, patata, pastanaga, carbassó, concentrat de pollastre, sal (api, llet, ou, sulfits).

066 Estofat de cigrons o mongeta blanca: Cigrons o mongeta cuits, ceba, tomàquet, pastanaga, carbassó, verdures pisto, brou de carn. (api, ou, llet, sulfits).

067 Crema de cigrons: cigrons, porro, patata, pastanaga, carbassó, concentrat de pollastre, nata, sal (api, llet, ou, sulfits).

068 Puré de cigrons: cigrons, porro, patata, pastanaga, carbassó, concentrat de pollastre, sal (llet, ou, api, sulfits).

069 Hummus de cigrons: cigrons, nata, llet, patata, pastanaga, porro, sal, pebre (llet, sulfits).

070 Cigrons amb espinacs: espinacs, cigrons, sal, oli d'oliva suau, all (sulfits)

070A Cigrons amb verdures: cigrons, pastanaga, pebrot, ceba, carbassó, sal, porro, concentrat pollastre (sulfits, ou, api, llet)

070B Cigrons amb verdures i cansalada: cigrons, pastanaga, pebrot, ceba, carbassó, sal, porro, concentrat pollastre, cansalada (sulfits, ou, api, llet)

071 Cigrons amb espinacs saltejats: espinacs, cigrons, pernil dolç o bacó, sal, oli d'oliva suau, all (**soja, sulfits**).

072 Amanida russa: patata, pèsols, pastanaga, mongeta verda, tonyina, ou dur, olives. Maionesa a part (**peix, ou, soja**).

073 Pastís de patata farcit de tonyina: Puré de patata deshidratada, tonyina, ou dur, sal, olives, (**ou, peix, sulfits**)

074 Amanida Camperola:

Patata fresca cuïta, tomàquet, olives, tonyina, pernil dolç, pebrot verd, pebrot vermell, ceba (**peix, soja**)

074A Amanida 1: enciam, tomàquet, olives

074B Amanida 2: enciam, pastanaga, olives

074C Amanida 3: enciam, daus de pernil, tomàquet, blat de moro (**soja**)

074D Amanida 4: enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives

074E Amanida 5: enciam, tomàquet, blat de moro, daus de formatge (**llet**)

074F Meló amb pernil: meló, pernil

075 Empedrat de lleties: Lleties cuites, ou dur, pastanaga, pebrot, tomàquet natural, tonyina, olives, oli d'oliva (**peix, ou, sulfits**)

076 Empedrat de mongeta: Mongetes cuites, tomàquet natural, tonyina, olives, ou dur, pastanaga, pebrot, oli d'oliva (**peix, ou, sulfits**)

077 Empedrat de cigrons: Cigrons cuits, tomàquet natural, tonyina, olives, oli d'oliva, ou dur, pastanaga, pebrot (peix, ou, sulfits)

SEGONS

078 Pollastre a la planxa: pit o cuixa de pollastre, oli oliva, sal.

078A Pollastre a l'ast: pollastre, espècies (gluten, fruits secs)

079 Gall d'indi a la planxa: gall d'indi, oli d'oliva, sal

080 Vedella planxa: Bistec de vedella, oli d'oliva.

081 LLom a la planxa: Llom canya de dos colors, oli d'oliva.

082 Salsitxes de porc: salsitxes de porc, sal, oli d'oliva suau (sulfits)

082A Salsitxes de pollastre: salsitxes de pollastre, sal, oli d'oliva suau (sulfits)

083 Hamburguesa de vedella: hamburguesa de vedella, oli d'oliva i sal (sulfits)

083A Hamburguesa vegetal: hamburguesa vegetariana (api, glúten, sèsam, ou, mostassa, soja)

084 Botifarra de porc: Botifarra fresca (magra de porc, midó de patata, aigua, sal), oli d'oliva (sulfits)

085 Xai al forn: bistec o mitjanes de xai fresc, tomàquet, ceba, pastanaga, pebrot vermell i verd, carbassó, llaurer, oli, sal, pebre, brou de carn. De guarnició; patata, pastanaga, pèsols (ou, llet, api).

086 Vedella amb suc i verdures: Vedella per estofar sense nervis, ni betes de greix, farina (no quan hi ha celíacs), ceba cuïta,

pèsols, patata, all, tomàquet fregit, brou de carn. Les verdures tallades petites, s'incorporen quan posem el brou (llet, api, ou)

087 Vedella estofada i rodó de vedella: daus de vedella o tall rodó, ceba, tomàquet, patanaga, patata, pèsols, mongeta verda, carbassó, brou de carn, verdures, all (llet, api, ou)

088 Llom guisat o llom al forn: llom, farina, ceba, tomàquet, brou de pollastre, sal, pebre, pèsols, carbassó, pebrot, pastanaga, patata (llet, api, ou, gluten)

089 Gall d'indi guisat: cuixa o pit de gall d'indi, pastanaga, pebrot vermell i verd, tomàquet, ceba, brou de carn, sal, pebre (ou, api, llet)

090 Mandonguilles amb suquet: mandonguilles de carn. Amb l'acompanyament de verdures ò pèsols (gluten, soja, sulfits, possible llet, ou, api, fruits secs, peix, mol·luscs, crustacis)

091 Pollastre al forn: pollastre, ceba, tomàquet, brou de pollastre, patates, porro, carbassó, pastanaga, sal i pebre, vi, llaurer (api, llet, ou, sulfits).

092 Pollastre a l'allet: pollastre, pebrot verd, pebrot vermell, all, julivert, ceba, vi, tomàquet, porro, carbassó, brou de pollastre, sal, oli (api, llet, ou, sulfits).

093 Pollastre a la cassola: pollastre, ceba, porro, pastanaga, tomàquet, carbassó, brou de pollastre, sal (llet, ou, api).

094 Pollastre amb samfaina: Pit o cuixa de pollastre, tomàquet fregit, albergínia, pebrot, ceba, carbassó, sal, oli de girasol, pebre, sucre.

095 Hamburguesa de pollastre: Hamburguesa, oli de girasol (sulfits)

095A Hamburguesa conill: Hamburguesa, oli de girasol

096 Pollastre, gall d'indi, llom, Arrebossats: l'ingredient escollit, pa ratllat*****, ou o crema de llet, sal, oli de girasol (gluten, llet, ou)

097 Llibrets de llom: llom, pernil dolç, formatge, ou*****, pa ratllat (gluten, llet, soja, ou)

098 Llibrets de pollastre: Pollastre, pernil dolç, formatge, ou, pa ratllat (gluten, llet, soja, ou)

099 Escalopa de vedella: fricandó, ou, pa ratllat, sal, orenga (gluten, ou)

100 Croquetes de pollastre, bacallà o carn d'olla:

Pollastre: gluten, ou, llet, soja, sèsam mostassa, api

Bacallà: peix, gluten, soja, llet

Carn d'olla: gluten, llet, soja, ou, sèsam, mostassa, api

101 Angel, mero, llenguado, lluç (es tria filet, sense espina) AMB SUC: peix i la salsa (peix (veure salses))

101A sípia guisada: sípia (mol·luscs (veure salses))

102 Salmó/Tonyina/Mero/Angel/LLenguado/Lluç A LA PLANXA:

L'ingredient escollit, oli d'oliva (peix)

103 Mero, llenguado, filet de lluç, Arrebossats: l'ingredient escollit, pa ratllat, ou, sal, oli de girasol (peix, gluten, ou)

104 Calamars o rap a la romana: Calamar, ou, farina, curcuma, sal, sifon, llevadura de cervesa (mol·luscs o peix, gluten, ou)

105 Calamars planxa: calamars, oli d'oliva, sal (mol·luscs)

105ª Sípia a la planxa: sípia, oli, sal

106 Truita de patata: Ou pasteuritzat, patata, ceba, oli, sal. (ou)

107 Truita de patata i carbassó: Ou pasteuritzat, patata, ceba, oli, aroma de carbassó, sal. (ou)

108 Truita de patata i espinacs: Ou pasteuritzat, espinacs, patata, ceba, oli, sal. (ou)

*PASTA: En cas de no gluten s'utilitza pasta sense gluten; en cas de no ou, pasta sense ou

**CONCENTRAT DE PEIX: en cas de no llet, no s'utilitza concentrat de peix

***CONCENTRAT DE POLLASTRE: en cas de no ou, no llet, no s'utilitza brou de pollastre

****CONCENTRAT DE CARN: en cas de no ou, no llet, no s'utilitza concentrat de carn

***** PA RATLLAT: en cas de celíacs pa sense gluten

*****OU: en cas de no ou, sense ou

GUARNICIONS

A - Enciam i olives.

B - Enciam, olives, blat de moro.

C - Enciam, tomàquet, olives.

D - Enciam i pastanaga ratllada.

E – Tomàquet, olives i blat de moro.

F - Carbassó planxa: carbassó, oli, sal

F1 - Carbassó arrebossat: carbassó, arrebossat (gluten)

G – Albergínia planxa: Albergínia, oli, sal.

G1 - Esbergínia arrebossada: esbergínia, arrebossat (**gluten**)

H - Carxofa: carxofa, oli, sal

H1 - Carxofa arrebossada: carxofa, arrebossat (**gluten**)

I - Samfaina: verdures pisto, tomàquet fregit, sal, sucre, pebre

J - Arròs saltejat: arròs, aigua, sal, all

K - Puré de patata: patata, oli d'oliva, sal

L - Puré de pèsols: patata, pèsols, oli d'oliva, sal

M - Puré de xampinyons: patata, xampinyons, oli d'oliva, sal

N - Verdures: pastanaga, carbassó, porro, tomàquet, oli, sal

O – Salsa de tomàquet: Tomàquet fregit, sal, oregan, sucre

P - Patata al forn o fregida: patata, oli, sal

Q - Cigrons saltejats: cigrons, oli d'oliva, sal

R - Tomàquet al forn: tomàquet, oli d'oliva, orenga, sal

S - Xampinyons: xampinyons, oli d'oliva, sal

T - Pèsols saltejats: pèsols, tomàquet, ceba, porro, oli d'oliva, sal

U - Xip's: (patates)

SALSES PEIX

ooA: Ceba, all, conyac, galeta, ametlla, tomàquet fregit, fumet de peix, sal, pebre, sucre, concentrat de peix (**api, ou, gluten, llet, fruits secs, peix, crustacis**)

ooB : Ceba, all, julivert, tomàquet, sal, pebre, concentrat de peix (**api, llet, peix, crustacis**)

ooC : Ceba, porro, carbassó, tomàquet, pastanaga, concentrat de peix, sal (peix, crustacis, api, llet)

ooD: Ceba, pebrot verd, pebrot vermell, all, tomàquet, concentrat de peix (peix, crustacis, api, llet)

POSTRES

El postre habitual és fruita fresca. En cas de substituïr-la per algun altre consultar ingredients.

Gelatina: (pot contenir traces de gluten, llet, soja, ou)

Compotes de pera, poma, poma-plàtan: polpa de fruita 100%

Important: En tots els casos de persones al·lèrgiques, consultar ja que els ingredients varien i es pot reduir a zero la presència d'al·lèrgens.

L'empresa utilitza matèries primeres que poden contenir traces de peix, mol·luscs, crustacis, api, soja, llet, ou, gluten, fruits secs, sulfits.

Thais Busqué Góngora, assessora en higiene i seguretat alimentària

Igualada, setembre 2017