



RESUM/FITXA TÈCNICA PRODUCTES DISTRIBUÏTS

DENOMINACIÓ DELS PRODUCTES: Plats preparats elaborats cuits (línia calenta) **.(tots els plats calents)**

- 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: abril 2018

RESUM/FITXA TÈCNICA PRODUCTES DISTRIBUÏTS

DENOMINACIÓ DELS PRODUCTES: Plats preparats elaborats (aliments crus) . (amanides i plats 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: abril 2018

DENOMINACIÓ DELS PRODUCTES: Plats preparats elaborats cuits (línia freda barquetes atmosfera protectora). **Tots els plat de menys de 4 comensals i especials (amb productes no al·lèrgens)**

- 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'abatidor per arribar a la temperatura adequada de conservació (per sota de 4°C o 8 si són per consum de 24H)

-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/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: abril 2018

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

TRITURATS:

001 TRITURAT DE PEIX: Mongeta verda, patata, pastanaga, filet de tilapia (**PEIX**), brou de la verdura (**API**), sal, oli d'oliva

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

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

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

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

DIETES ASTRINGENTS:

PRIMERS:

ASP1 **BROU AMB PASTA:** pasta de gra dur (**BLAT, OU**), brou de pollastre o carn (**LLET, OU, API**), sal

ASP2 **ARRÒS BULLIT:** arròs bullit

ASP3 **PATATA BULLIDA:** patata bullida

SEGONS:

ASS1 **POLLASTRE PLANXA:** pollastre planxa

PRIMERS

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

002 Macarrons, espaguetis, tallarines, tirabuixons i llaçets amb tonyina: Pasta* (**BLAT, OU**), tomàquet fregit, lloms de tonyina (**PEIX**), sal, orenga, formatge (**LLET**) (a part)

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

004 Macarrons, espaguetis, tallarines, tirabuixons i llaçets amb carbonara: Pasta* (**BLAT, OU**), cintes de bacó (**SOJA**), crema de llet (**LLET**), formatge ratllat (**LLET**), orenga, pebre, nou moscada, sal

005 Macarrons, espaguetis, tallarines, tirabuixons i llaçets amb Salsa de formatge: Pasta* (**BLAT, OU**), crema de **LLET**, formatge ratllat (**LLET**), orenga, pebre, nou moscada, sal

006 Amanida de pasta: Pasta* (**BLAT, OU**), tonyina (**PEIX**), surimi (**PEIX, BLAT, OU, CRUSTACIS, SOJA**), pinya en el seu suc, olives, blat de moro

007 Canelons: Canelons (**BLAT, SULFITS, LLET, API, CRUSTACIS, FRUITS SECS, OU, MOL·LUSCS, MOSTASSA, PEIX, SOJA**). Beixamel: **LLET**, farina (**BLAT**), mantega (**LLET**) ,sal, pebre, nou moscada, ceba, avecrem (**LLET, GLUTEN, OU, API**), formatge (**LLET**)

008 Lassanya de carn: lassanya (**BLAT, LLET, CRUSTACIS, OU, PEIX, SOJA, FRUITS SECS, API, MOSTASSA, SULFITS, MOL·LUSCS**), Beixamel: **LLET**, farina (**BLAT**), ceba, mantega (**LLET**), sal, pebre negre, nou moscada, avecrem (**LLET, GLUTEN, OU, API**), formatge ratllat (**LLET**).

009 Lasanya de verdures : (**BLAT, LLET, API, CRUSTACIS, OU, PEIX, SOJA, FRUITS SECS, MOSTASSA, MOL·LUSCS, API**) Beixamel: **LLET**, farina (**BLAT**), ceba, mantega (**LLET**), sal, pebre negre, nou moscada, avecrem (**LLET, GLUTEN, OU, API**), formatge ratllat (**llet**).

Verdures: carbassó, pastanaga, ceba, xampinyons

010 Fideuà de peix: Fideu prim (**BLAT, OU**)*, anelles de calamar (**MOL·LUSCS**), musclos (**MOL·LUSCS**), gambes pelades (**CRUSTACIS, SULFITS**), concentrat de peix (**PEIX, CRUSTACI, LLET, API**)**, ceba, fumet de peix (aigua, all, tomàquet, **PEIX** de roca, ceba, rap..), sal, pebre

011 Fideuà de carn: Fideus* (**BLAT, OU**), oli, sal, pit de pollastre, concentrat de pollastre (**OU, API, LLET**)***

012 Fideus a la cassola: Fideus* (**BLAT, OU**), oli, sal, pit de pollastre, concentrat de pollastre (**OU, API, LLET**)*** pèsols, ceba, tomàquet i patata

013 Fideus a la cassola amb pollastre: Fideus* (**BLAT, OU**), oli, sal, pit de pollastre, concentrat de pollastre (**OU, API, LLET**)*** , pèsols, ceba, tomàquet, concentrat de carn (**OU, API, LLET**)****, patata i pollastre.

014 Brou amb pasta: Pasta de gra dur* (**BLAT, OU**), brou de pollastre o carn (**OU, API, LLET**)***, sal

015 Sopa juliana de verdures: Pasta* (**BLAT, OU**), caldo de pollastre (**OU, API, LLET**)***pastanaga, pèsols, patata, porro,

ceba, pernil dolç (**SOJA**), concentrat de pollastre (**OU, API, LLET**)***, sal

016 Sopa de peix: pasta (**BLAT, OU**)*, fumet de **PEIX** casolà, concentrat de peix (**PEIX, CRUSTACIS, LLET, API**), sal

017 Escudella barrejada: fideu prim (**BLAT, OU**)*, cigrons (**SULFITS**), monjeta verda, brou de pollastre concentrat (**OU, API, LLET**)***, monjeta cuita, carn de pollastre, os de pernil, costella, les verdures del brou

017A Carn d'olla: carn pollastre, costella, cigró (**SULFITS**), monjeta verda, mandonguilles (**SOJA, BLAT, SULFITS**)

018 Raviolis amb salsa de formatge: Raviolis (**BLAT, OU, LLET**), nou moscada, orenga, **FRUITS SECS, OU**, crema de **LLET**, formatge ratllat (**LLET**)

019 Raviolis amb salsa de tomàquet: Raviolis (**BLAT, OU, LLET**), tomàquet, ceba, orenga, sal.

020 Paella de carn i verdures: llom, pollastre, ceba, carbassó, porro, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, brou de carn (**API, OU, LLET**)****, sal, all .

021 Paella o arròs a la cassola: Arròs, calamar (**MOL·LUSCS**), gambes pelades (**CRUSTACIS, SULFITS**), musclos (**MOL·LUSCS**), concentrat de peix (**PEIX, CRUSTACIS, LLET, API**), sofregit (pebrot verd i vermell, all, ceba, tomàquet fregit, oli d'oliva, fumet de peix (**PEIX, MOL·LUSCS, CRUSTACIS**), pèsols

022 Arròs tres delícies: pernil dolç (**SOJA**), pastanaga, pèsols, **OU**

023 Arròs amb verdures: Arròs, porro, carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, pebrot verd, pebrot vermell, sal

024 Arròs saltejat amb pernil dolç i tonyina: arròs, pernil dolç (**SOJA**), tonyina (**PEIX**), oli, sal

025 Arròs amb ceba i carbassó: Arròs, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, daus de ceba, carbassó, tomàquet, pastanaga, pebrot verd, pebrot vermell, oli d'oliva, sal

026 Arròs caldós: Arròs, tomàquet, ceba, all, pebrot verd, gamba pelada (**CRUSTACIS, SULFITS**), concentrat de peix (**PEIX, CRUSTACIS, LLET, API**).

027 Amanida d'arròs: Pernil dolç (**SOJA**), pastanaga, pèsols, tonyina (**PEIX**), olives, tomàquet, blat de moro

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

029 Cus-cus amb verdures: Cus-cus (**BLAT**), aigua, sal, mantega (**LLET**), ceba, carbassó, tomàquet, pastanaga, concentrat de pollastre (**API, OU, LLET**)***, pebrot verd, pebrot vermell.

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

031 Patata al forn gratinada amb pernil dolç: patata, pernil dolç (**SOJA**), formatge (**LLET**), oli d'oliva, sal

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

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

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 (**SOJA**) 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 (**SOJA**), oli, sal

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

038 Monjeta verda saltejada: Monjeta verda, patata, oli d'oliva, cintes de pernil dolç (**SOJA**) 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 (**SOJA**) o cintes de bacó (**SOJA**).

041 Saltejat de pèsols: Pèsols, pernil dolç (**SOJA**), ceba, oli de girasol, tomàquet, porro, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***,

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

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

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

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

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 (**SULFITS**), poma, sal, pa (**BLAT**)

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

050 Crema de verdures: pastanaga, mongeta verda, patata, porro, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)*** i brou de verdures, crema de llet (**LLET**), oli de girasol

Aquesta és la base on s'afegeixen altres verdures.

051 Puré de verdures: Porro, patata, pastanaga, carbassó, mongeta verda, oli girasol, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)*** i de verdures

052 Crema freda de carbassó i formatge: Carbassó, porro, patata, formatge d'untar (**LLET**), brou de pollastre (**API, OU, LLET**)*** , sal

053 Crema de carbassó: Carbassó, porro, patata, nata culinària (**LLET**), brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, sal

054 Puré de carbassó: Porro, patata, carbassó, oli girasol, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, sal.

055 Puré de pastanaga: Pastanaga, porro, patata, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)*** ,oli, sal, pebre

055A Puré de carbassa: carbassa, porro, patata, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, oli, sal, pebre

056 Crema de pastanaga: Pastanaga, porro, patata, nata culinària (**LLET**), brou de pollastre (**API, OU, LLET**)*** , sal

057 Crema de xampinyons: Porro, patata, xampinyons, oli de girasol, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, crema de llet (**LLET**)

058 Puré de xampinyons: Porro, patata, xampinyons, oli de girasol, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***

059 Vichisoise: patata, porros, oli, sal, pebre, crema de llet (**LLET**), brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***

060 Crema de Peix: Patata, ceba, porro, oli de girasol, gambes (CRUSTACIS, SULFITS), filet de llenguado (**PEIX**), crema de llet (**LLET**), fumet de peix (**PEIX, MOL·LUSCS, CRUSTACIS**)

061 Estofat de patata i pèsols: Patata, pèsols, ceba, tomàquet natural, pastanaga, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)*** i concentrat de carn (**API, OU, LLET**)****

062 Llenties estofades: Llenties cuites (**SULFITS**), patata, ceba, tomàquet, sal, pebre, all, cintes de bacó (**SOJA**), xoriç (**SOJA, LLET**), patata, brou de pollastre o carn (**API, OU, LLET**)***, llaurer

063 Llenties amb arròs: llenties (**SULFITS**), arròs, sofregit de tomàquet i ceba, brou de carn (**API, OU, LLET**)****, llaurer, sal, pebre

064 Crema de llenties: llenties (**SULFITS**), porro, patata, pastanaga, carbassó, concentrat de pollastre (**API, OU, LLET**)***, nata (**LLET**), sal

065 Puré de llenties: llenties (**SULFITS**), porro, patata, pastanaga, carbassó, concentrat de pollastre (**API, OU, LLET**)***, sal

066 Estofat de cigrons o mongeta blanca: Cigrons o mongeta cuits (**SULFITS**), ceba, tomàquet, pastanaga, carbassó, verdures pisto, brou de carn (**API, OU, LLET**)****.

067 Crema de cigrons: cigrons (**SULFITS**), porro, patata, pastanaga, carbassó, concentrat de pollastre (**API, OU, LLET**)***, nata (**LLET**), sal

068 Puré de cigrons: cigrons (**SULFITS**), porro, patata, pastanaga, carbassó, concentrat de pollastre (**API, OU, LLET**)***, sal

069 Hummus de cigrons: cigrons (**SULFITS**), nata (**LLET**), **LLET**, patata, pastanaga, porro, sal, pebre

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

070A Cigrons amb verdures: cigrons (**SULFITS**), pastanaga, pebrot, ceba, carbassó, sal, porro, concentrat pollastre (**API, OU, LLET**)***

070B Cigrons amb verdures i cansalada: cigrons (**SULFITS**), pastanaga, pebrot, ceba, carbassó, sal, porro, concentrat pollastre (**API, OU, LLET**)***, cansalada

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

072 Amanida russa: patata, pèsols, pastanaga, mongeta verda, tonyina (**PEIX**), ou dur (**OU**), olives. Maionesa a part (**SOJA, OU, SULFITS**)

073 Pastís de patata farcit de tonyina: Puré de patata deshidratada (**SULFITS**), tonyina (**PEIX**), ou dur (**OU**), sal, olives

074 Amanida Camperola: Patata fresca cuita, tomàquet, olives, tonyina (**PEIX**), pernil dolç (**SOJA**), pebrot verd, pebrot vermell, ceba

074A Amanida 1: enciam, tomàquet, olives

074B Amanida 2: enciam, pastanaga, olives

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

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 (**SULFITS**), ou dur (**OU**), pastanaga, pebrot, tomàquet natural, tonyina (**PEIX**), olives, oli d'oliva

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

077 Empedrat de cigrons: Cigrons cuits (**SULFITS**), tomàquet natural, tonyina (**PEIX**), olives, oli d'oliva, ou dur (**OU**), pastanaga, pebrot

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 (**SULFITS**), sal, oli d'oliva suau

o82A Salsitxes de pollastre: salsitxes de pollastre, sal, oli d'oliva suau (**SULFITS**)

o83 Hamburguesa de vedella: hamburguesa de vedella, oli d'oliva i sal (**SULFITS**)

o83A Hamburguesa vegetal: hamburguesa vegetariana (**API, GLÚTEN, SÈSAM, OU, MOSTASSA, SOJA**)

o84 Botifarra de porc: Botifarra fresca (**SULFITS**), oli d'oliva

o85 Xai al forn: bistec o mitjanes de xai fresc, tomàquet, ceba, pastanaga, pebrot vermell i verd, carbassó, llaurer, ,oli, sal, pebre, brou de carn (**API, OU, LLET**)****. De guarnició; patata, pastanaga, pèsols

o86 Vedella amb suc i verdures: Vedella per estofar sense nervis, ni betes de greix, farina (**BLAT**) (no quan hi ha celíacs), ceba cuïta, pèsols, patata, all, tomàquet fregit, brou de carn (**API, OU, LLET**)****. Les verdures tallades petites, s'incorporen quan posem el brou

o87 Vedella estofada i rodó de vedella: daus de vedella o tall rodó, ceba, tomàquet, patanaga, patata, pèsols, mongeta verda, carbassó, brou de carn (**API, OU, LLET**)****, verdures, all

o88 Llom guisat o llom al forn: llom, farina (**BLAT**), ceba, tomàquet, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, sal, pebre, pèsols, carbassó, pebrot, pastanaga, patata

o89 Gall d'indi guisat: cuixa o pit de gall d'indi, pastanaga, pebrot vermell i verd, tomàquet, ceba, brou de carn (**API, OU, LLET**)****, sal, pebre

o90 Mandonguilles amb suquet: mandonguilles de carn (**SOJA, BLAT, SULFITS**). Amb l'acompanyament de verdures ò pèsols

091 Pollastre al forn: pollastre, ceba, tomàquet, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, patates, porro, carbassó, pastanaga, sal i pebre, vi (**SULFITS**), llaurer.

092 Pollastre a l'allet: pollastre, pebrot verd, pebrot vermell, all, julivert, ceba, vi (**SULFITS**), tomàquet, porro, carbassó, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, sal, oli .

093 Pollastre a la cassola: pollastre, ceba, porro, pastanaga, tomàquet, carbassó, brou de pollastre (**API, OU, LLET**)***, sal.

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 (**SULFITS**), oli de girasol

095A Hamburguesa conill: Hamburguesa (**SULFITS**), oli de girasol

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

097 Llibrets de llom: llom, pernil dolç (**SOJA**), formatge (**LLET**), ou (**OU**)*****, pa ratllat (**BLAT**)

098 Llibrets de pollastre: Pollastre, pernil dolç (**SOJA**), formatge (**LLET**), ou (**OU**), pa ratllat (**BLAT**)

099 Escalopa de vedella: fricandó, ou (**OU**), pa ratllat (**BLAT**), sal, orenga

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

Pollastre: (**BLAT, LLET, SOJA, OU, SÈSAM, MOSTASSA, API**)

Bacallà: (**PEIX, BLAT, SOJA, LLET**)

Carn d'olla: (**BLAT, LLET, SOJA, OU, SÈSAM, MOSTASSA, API**)

101 Angel, mero, llenguado, lluç (es tria filet, sense espina) AMB SUC: (PEIX) i la salsa (VEURE SALSES)

101A Sípia guisada: sípia (MOL·LUSCS) (VEURE SALSES)

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

L'ingredient escollit(**PEIX**), oli d'oliva

103 Mero, llenguado, filet de lluç, Arrebossats: l'ingredient escollit (**PEIX**), pa ratllat (**BLAT**), ou (**OU**), sal, oli de girasol

104 Calamars o rap a la romana: Calamar (**MOL·LUSCS**) o rap (**PEIX**), ou (**OU**), farina (**BLAT**), curcuma, sal, sifon, llevadura de cervesa (**GLUTEN**)

105 Calamars planxa: calamars (**MOL·LUSCS**), oli d'oliva, sal

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

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

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

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

*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 (BLAT, LLET, SOJA, OU**)**

G – Albergínia planxa: Albergínia, oli, sal.

G1 - Esbergínia arrebossada: esbergínia, arrebossat (BLAT, LLET, OU, SOJA, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, PEIX**)**

H - Carxofa: carxofa, oli, sal

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

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 (**SULFITS**), 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 (**BLAT, LLET, SOJA, SULFITS**), ametlla (**FRUITS SECS**), tomàquet fregit, fumet de peix (**PEIX, CRUSTACIS, MOL·LUSCS**), sal, pebre, sucre, concentrat de peix (**PEIX, CRUSTACIS, LLET, API**)

ooB : Ceba, all, julivert, tomàquet, sal, pebre, concentrat de peix (**PEIX, CRUSTACIS, LLET, API**)

ooC : Ceba, porro, carbassó, tomàquet, pastanaga, concentrat de peix (**PEIX, CRUSTACIS, LLET, API**), sal

ooD: Ceba, pebrot verd, pebrot vermell, all, tomàquet, concentrat de peix (**PEIX, CRUSTACIS, LLET, API**)

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·lergens.

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

Thais Busqué Góngora, assessora en higiene i seguretat alimentària

Igualada, gener 2018