

Per tal de treballar i divulgar als nostres alumnes els valors de la sostenibilitat social, ambiental i alimentària, es serveixen:

- Postres làctics de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa "La Fageda"**
- Fruita de cultiu ECOLÒGIC, amb una freqüència d'un/ dos cops per setmana.**
- Sucre blanc o morè per endolcir els iogurts.**
- Pa blanc i integral per acompanyament dels plats.**
- Els llegums, la pasta (macarrons, galets i meravella) i l'arròs semi integral són de cultiu ECOLÒGIC**
- Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol per fregir.**
- *El iogurt es serveix d'envàs gran per no produir tant de plàstic.**

*Condicions de conservació

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Mantenir en armari calent fins el moment de servir. Plat fred:

Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$.

Mantenir al frigorífic fins el moment de servir.

Tot el menjar és per consum immediat.

** Els peixos que utilitzem han estat sotmesos a temperatures iguals o inferiors a -20°C durant més de 24 hores, segons RD1420/2006.

MENU REVISAT PER: MARINA PERUGINI, Llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments. Màster en dietètica i nutrició humana

CATERING VOSTRA CUINA SL

Reg.Sanitat 26-038508

AV. EGARA, 50 08192

SANT

QUIRZE DEL VALLÈS

www.vostracuina.com