

## PROGRAMACIÓ MENÚ JULIOL 2019

<p><b>Dilluns 01</b></p> <p>Sopa casolana de pollastre amb pasta petita</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p><b>Dimarts 02</b></p> <p>Macarrons a la italiana</p> <p>Mandonguilles a la jardinera</p> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p><b>Dimecres 03</b></p> <p>Fideus a la marinera</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p><b>Dijous 04</b></p> <p>Minestra de verdures o Amanida russa</p> <p>Filet de peix al forn amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 05</b></p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Escalopa de pollastre amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 08</b></p> <p>Llenties casolanes col.legial</p> <p>Llibret de pernil i formatge amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p><b>Dimarts 09</b></p> <p>Macarrons a la italiana o Amanida de pasta</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb patata panadera</p> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p><b>Dimecres 10</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llomet de lluç amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p><b>Dijous 11</b></p> <p>Crema de carbassó amb rostes</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb samfaina</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 12</b></p> <p>Sopa casolana maravel·la</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 15</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor</p> <p>Escalopa de pollastre amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dimarts 16</b></p> <p>Espirals de blat a la napolitana</p> <p>Rodó de gall d'indi amb amanida</p> <p>Pa i làctic</p> <p>Kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p><b>Dimecres 17</b></p> <p>Arròs amb tomàquet o Amanida d'arròs</p> <p>Croquetes casolanes de vedella amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118</p>	<p><b>Dijous 18</b></p> <p>Estofat de llegums col.legial</p> <p>Filet de peix al forn a la llimona amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 19</b></p> <p>Sopa casolana de peix i lletres</p> <p>Mandonguilles a la jardinera</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 22</b></p> <p>Escudella de cigrons col.legial</p> <p>Bunyols de bacallà amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dimarts 23</b></p> <p>Macarrons a la italiana o Amanida de pasta</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb patata panadera</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dimecres 24</b></p> <p>Crema de pastanaga amb rostes</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dijous 25</b></p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Pernilets de pollastre a l'ast amb patates xips</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p><b>Divendres 26</b></p> <p>Sopa casolana amb maravel·la</p> <p>Salsitxes al forn amb patates panadera</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p><b>Dilluns 29</b></p> <p>Fideus a la marinera</p> <p>Mandonguilles a la jardinera</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dimarts 30</b></p> <p>Minestra de verdures o Amanida russa</p> <p>Escalopa de pollastre amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p><b>Dimecres 31</b></p> <p>Crema de llegums amb rostes</p> <p>Truita de patata i ceba amb guarnició</p> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>Kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	  <p>AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada n°CAT000327</p>	

Podem consultar els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria inclosos en els plats a les fitxes tècniques que adjuntem. Aquest menú ha estat dissenyat per l'equip nutricional de Serve scol, S.A. amb el vist i plau i anàlisi nutricional de la dietista.

Transportat acabat de fer, amb un temps màxim de 4 hores entre l'expedició i el consum.

La temperatura de sortida és en els plats calents superior a 80°, i en els plats freds inferior a 3°.

Les matèries primeres són de proximitat. Les fruites i les verdures ens proveïm diàriament amb transport propi, directament de mercabarna.

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.