

PROGRAMACIÓ MENÚ JULIOL 2019

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

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.