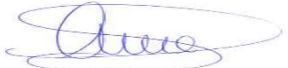


## PROGRAMACIÓ MENÚ SETEMBRE 2019

				<b>Dijous 12</b> Sopa marinera amb pasta petita Pernilets de pollastre al forn amb guarnició Pa i fruita fresca kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	<b>Divendres 13</b> Llenties casolanes col.legial Salsitxes al forn amb verduretes Pa i fruita fresca kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115
<b>Dilluns 16</b> Puré de verdures amb rostes Mandonguilles a la jardineria Pa i fruita fresca kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	<b>Dimarts 17</b> Fussili a la italiana Llomet de lluç amb amanida Pa i làctic kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96	<b>Dimecres 18</b> Estofat de cigrons col.legial Salsitxes al forn amb verduretes Pa i fruita fresca kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118	<b>Dijous 19</b> Sopa casolana de lluç Truita de patata amb amanida Pa i fruita fresca kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115	<b>Divendres 20</b> Arròs amb salsa de tomàquet Escalopa de pollastre amb patates xips Pa i fruita fresca kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115	
<b>Dilluns 23</b> Llenties casolanes col.legial Croquetes casolanes de vedella amb amanida Pa i fruita fresca kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	<b>Dimarts 24</b> Arròs estofat de pescadors Truita de patata amb guarnició Pa i fruita fresca kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	<b>Dimecres 25</b> Espirals a la Napolitana Palets de lluç amb amanida Pa i fruita fresca kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	<b>Dijous 26</b> Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor Hamburguesa casolana de vedella al forn amb guarnició Pa i fruita fresca kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88	<b>Divendres 27</b> Sopa casolana de pollastre amb pistons Pernilets de pollastre al forn amb verdures Pa i fruita fresca kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115	
<b>Dilluns 30</b> Minestra de verdures al vapor Filet de peix al forn amb guarnició Pa i fruita fresca kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96	 AINA MONTSENY Dietista-Nutricionista col·legiada nºCAT000327				



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 proveïem 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.