

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b> <small>847 Kcal 31,98 Gr 0,00 AGS 52,24 Prot 103,16 HC</small>	<b>7</b> <small>452 Kcal 12,39 Gr 0,00 AGS 30,15 Prot 53,39 HC</small>	<b>8</b> <small>570 Kcal 29,85 Gr 0,00 AGS 27,77 Prot 40,80 HC</small>
		Macarrons amb tomàquet <b>1-3T</b>	Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) <b>8-13</b>	Mongetes verdes, patates i pastanaga
		Pernilets de pollastre a l'allet	Filet de llenguadina al forn <b>4</b>	Botifarra de porc <b>8T-13</b>
		Enciam i tomàquet	Enciam i llavors de carbassa <b>9</b>	Enciam i pastanaga ratllada
		Pa integral <b>1-8</b>	Pa integral <b>1-8</b>	Pa integral <b>1-8</b>
		Fruita	Fruita	logurt de soja <b>1T-8-9T-13</b>
<b>11</b>	<b>12</b> <small>849 Kcal 46,17 Gr 0,00 AGS 41,84 Prot 84,00 HC</small>	<b>13</b> <small>481 Kcal 12,76 Gr 0,00 AGS 29,25 Prot 75,20 HC</small>	<b>14</b> <small>407 Kcal 15,23 Gr 0,00 AGS 10,46 Prot 52,95 HC</small>	<b>15</b> <small>992 Kcal 39,00 Gr 0,00 AGS 66,94 Prot 86,50 HC</small>
	Llenties estofades amb verdures <b>8T</b>	Arròs integral amb tomàquet	Crema de pastanaga	Amanida de pasta (sense salsa) <b>1-3T-4</b>
	Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) <b>13</b>	Filet de lluç meunière <b>4-13</b>	Truita de carbassó i patata <b>3</b>	Pollastre al forn
	Enciam i tomàquet	Enciam i pastanaga ratllada	Enciam i olives negres	Enciam i llavors de gira-sol <b>9</b>
	Pa integral <b>1-8</b>	Pa integral <b>1-8</b>	Pa integral <b>1-8</b>	Pa integral <b>1-8</b>
	logurt de soja <b>1T-8-9T-13</b>	Fruita	Fruita	Fruita
<b>18</b> <small>441 Kcal 17,62 Gr 0,00 AGS 15,68 Prot 48,49 HC</small>	<b>19</b> <small>671 Kcal 29,02 Gr 0,00 AGS 38,91 Prot 74,12 HC</small>	<b>20</b> <small>579 Kcal 23,00 Gr 0,00 AGS 32,85 Prot 74,04 HC</small>	<b>21</b> <small>738 Kcal 17,20 Gr 0,00 AGS 27,28 Prot 111,85 HC</small>	<b>22</b> <small>424 Kcal 13,17 Gr 0,00 AGS 30,55 Prot 56,29 HC</small>
Crema de carbassa i mongeta seca <b>13T</b>	Arròs amb verdures i tomàquet	Cigrons estofats amb verdures	Farfalle al pesto <b>1-3T-7T-9</b>	Bròquil amb patates
Truita de patates <b>3T</b>	Llom a la planxa	Bacallà amb samfaina <b>1-4-13T</b>	Hamburguesa de cigrons i pollastre <b>8-13</b>	Gall d'indi estofat amb pastanaga, pèsols i xampiyons
Enciam i olives negres	Enciam i tomàquet	Pa integral <b>1-8</b>	Enciam i blat de moro	Pa integral <b>1-8</b>
Pa integral <b>1T-8T</b>	Pa integral <b>1-8</b>	Fruita	Pa integral <b>1-8</b>	Fruita
logurt de soja <b>1T-8T-9T-13T</b>	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
<b>25</b> <small>834 Kcal 43,98 Gr 0,00 AGS 37,29 Prot 92,71 HC</small>	<b>26</b> <small>782 Kcal 39,80 Gr 0,00 AGS 43,23 Prot 69,47 HC</small>	<b>27</b> <small>266 Kcal 3,82 Gr 0,00 AGS 13,30 Prot 40,96 HC</small>	<b>28</b> <small>477 Kcal 12,23 Gr 0,00 AGS 30,14 Prot 74,79 HC</small>	<b>29</b> <small>790 Kcal 46,42 Gr 0,00 AGS 22,75 Prot 63,73 HC</small>
Llenties amb arròs <b>8T</b>	Mongetes verdes, patates i pastanaga	Sopa d'au amb pasta sense gluten i ou <b>10-13</b>	Arròs amb xampinyons i tomàquet	Cigrons amb patata i oli d'oliva
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) <b>13T</b>	Llom al forn amb salsa de poma	Aletes de pollastre al forn	Filet de lluç al forn amb all i julivert <b>4</b>	Truita francesa <b>3</b>
Enciam i pastanaga ratllada	Patates xips	Enciam i tomàquet	Enciam i llavors de gira-sol <b>9</b>	Enciam i blat de moro
Pa integral <b>1T-8T</b>	Pa integral <b>1-8</b>	Pa integral <b>1-8</b>	Pa integral <b>1-8</b>	Pa integral <b>1-8</b>
Fruita	Fruita	logurt de soja <b>1T-8-9T-13</b>	Fruita	Fruita

AL·LÈRGENS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 7-Cacauet 8-Soja 9-Fruits Secs 10-Api 11-Mostassa 12-Sèsam 13-Sulfits 14-Tramussos 18-Proteïna Llet Vaca 61-Calamar

LA CUINA ES RESERVA EL DRET A FER UN CANVI A ÚLTIM MOMENT, AVISANT PER E-MAIL ALS CENTRES.  
 EN COMPLIMENT AL REGLAMENT NÚM. 1169/2011 (UE) SOBRE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, LA VOSTRA CUINA DISPOSA DE LA INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DELS ALIMENTS QUE COMPONEN ELS MENÚS QUE S'ELABOREN.  
 PLAT CALENT: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ > 0 = 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.  
 PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < 0 = 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.  
 TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.



CATERING VOSTRA CUINA  
 Reg. San.: 26.03850-B  
 Av. Egara,50 (08192)- Sant Quirze del Vallès  
 Tel. 937212000 www.vostracuina.com