

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

6 643 Kcal 19,65 Gr 0,00 AGS 34,83 Prot 94,74 HC

Arròs amb tomàquet

Filet de perca al forn 4T

Verdures guarnició

Pa integral 1T-8T

Fruita

13 572 Kcal 16,74 Gr 0,00 AGS 16,57 Prot 83,25 HC

Sopa d'au amb pasta 1T-3T-10T

Truita de patates 3T

Enciam i olives negres

Pa integral 1T-8T

Fruita

20 942 Kcal 51,13 Gr 0,00 AGS 31,01 Prot 88,23 HC

Llenties estofades amb verdures 8T

Truita francesa 3T

Enciam i olives negres

Pa integral 1T-8T

Fruita

27 844 Kcal 17,50 Gr 0,00 AGS 42,04 Prot 128,18 HC

Tallarines amb verdures i salsa de soja

1T-3T-8T-13T

Filet de lluç amb salsa i verdures 4T

Pa integral 1T-8T

Mandarina

7 921 Kcal 50,42 Gr 0,00 AGS 30,04 Prot 80,98 HC

Mongetes seques estofades amb verdures

Truita francesa 3

Enciam i tomàquet

Pa integral 1-8

Fruita

14 661 Kcal 18,05 Gr 0,00 AGS 38,75 Prot 82,66 HC

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8-13

Filet de lluç al forn amb all i julivert 4

Enciam i llavors de carbassa 9

Pa integral 1-8

logurt natural 2

21 658 Kcal 16,15 Gr 0,00 AGS 22,29 Prot 109,06 HC

Bròquil amb patates

Mandonguilles de cigrons i pollastre a la jardinera 8-13

Pa integral 1-8

Fruita

28 682 Kcal 21,09 Gr 0,00 AGS 23,24 Prot 97,37 HC

Cigrons estofats amb verdures

Truita de carbassó i patata 3

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral 1-8

Fruita

1

8 895 Kcal 49,56 Gr 0,00 AGS 47,63 Prot 62,50 HC

Coliflor amb patates

Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13

Enciam i olives negres

Pa integral 1-8

logurt natural 2

15 867 Kcal 34,98 Gr 0,00 AGS 23,73 Prot 102,35 HC

Cigrons amb patata i oli d'oliva

Croquetes de espinacs

1-2T-3T-4T-5T-6T-8T-10T-11T-13

Enciam i blat de moro

Pa integral 1-8

Fruita

22 948 Kcal 22,65 Gr 0,00 AGS 44,94 Prot 143,93 HC

Pasta amb salsa de carbassa 1-3T

Filet de lluç meunière 4-13

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral 1-8

natilla de xocolata 2-3T-13

29 750 Kcal 17,75 Gr 0,00 AGS 23,68 Prot 132,33 HC

Arròs amb verdures i tomàquet

Hamburguesa de cigrons i pollastre 8-13

Enciam i blat de moro

Pa integral 1-8

Fruita

2

1.137 Kcal 55,63 Gr 0,00 AGS 32,95 Prot 121,32 HC

Farfalle al pesto 1-3T-7T-9

Truita francesa 3

Enciam i blat de moro

Pa integral 1-8

logurt natural 2

9 585 Kcal 16,34 Gr 0,00 AGS 44,44 Prot 82,28 HC

Sopa de peix amb pasta

1-2-3T-4-5-6T-10-13

Pit de pollastre a la planxa

Enciam

Pa integral 1-8

Fruita

16 661 Kcal 10,62 Gr 0,00 AGS 21,17 Prot 139,17 HC

Macarrons amb tomàquet i formatge

ratllat 1-2-3T

Aletes de pollastre al forn

Enciam i tomàquet

Pa integral 1-8

Fruita

23 984 Kcal 38,98 Gr 0,00 AGS 65,88 Prot 101,10 HC

Arròs integral amb tomàquet

Pollastre al forn

Enciam i llavors de gira-sol 9

Pa integral 1-8

Fruita

30 712 Kcal 29,00 Gr 0,00 AGS 51,21 Prot 57,68 HC

Crema de carbassa i mongeta seca 13

Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-12T-13

Enciam i olives negres

Pa integral 1-8

logurt natural 2

3

766 Kcal 17,26 Gr 0,00 AGS 29,13 Prot 123,54 HC

Llenties estofades amb verdures 8T

Hamburguesa de cigrons

1-2T-3T-4T-5T-6T-8T-13T

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral 1-8

Fruita

10 695 Kcal 23,09 Gr 0,00 AGS 36,62 Prot 78,33 HC

Pèsols amb patates

Filet de lluç arrebossat 1-2-3-4-8T-12T-13

Enciam i blat de moro

Pa integral 1-8

Fruita

17 631 Kcal 30,57 Gr 0,00 AGS 26,68 Prot 56,52 HC

Mongetes verdes, patates i pastanaga

Botifarra de porc 8T-13

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral 1-8

Fruita

24 573 Kcal 21,15 Gr 0,00 AGS 34,93 Prot 66,71 HC

Crema de pastanaga

Rodó de vedella al forn amb xampinyons

Pa integral 1-8

Fruita

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclou lactosa) 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 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 > o = 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.

PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < o = 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.

TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.



La Vostra Cuina

C A T E R I N G

CATERING VOSTRA CUINA

Reg. San.: 26.03850-B

Av. Egara,50 (08192)- Sant Quirze del Vallès

Tel. 937212000 www.vostracuina.com