

## Dilluns

**8** 586 Kcal 48,24 Gr 0,00 AGS 70,34 Prot 95,54 HC  
Crema de carbassó

Truita de patates **3T**

Enciam i olives negres  
Pa sense gluten **11T-12T**  
logurt de soja **8T**

**15** 1.062 Kcal 42,96 Gr 0,00 AGS 33,54 Prot 139,82 HC  
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) **8T-13T**

Ous al forn amb patates i tomàquet(a elecció) **3T**

Truita de patates(a elecció) **3T**  
Enciam  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**22** 770 Kcal 46,86 Gr 0,00 AGS 27,33 Prot 81,48 HC  
Crema de carbassa i mongeta seca **13T**

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) **13T**

Enciam i pastanaga ratllada  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**29** 722 Kcal 38,61 Gr 0,00 AGS 90,00 Prot 137,22 HC  
Pasta sense gluten i ou amb salsa de carbassa

Filet de lluç al forn amb all i julivert **4T**

Enciam i olives negres  
Pa sense gluten **11T-12T**  
logurt de soja **8T**

## Dimarts

**9** 578 Kcal 14,66 Gr 0,00 AGS 29,33 Prot 100,77 HC  
Arròs amb tomàquet

Filet de lluç al forn amb all i julivert **4**

Enciam i blat de moro  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**16** 945 Kcal 49,14 Gr 0,00 AGS 40,33 Prot 111,36 HC  
Llenties estofades amb verdures **8T-11T**

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) **13**

Enciam i pastanaga ratllada  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**23** 739 Kcal 32,94 Gr 0,00 AGS 27,86 Prot 100,69 HC  
Arròs amb tomàquet

Salsitxes de porc a la planxa **8T-13**

Enciam i olives negres  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**30** 988 Kcal 49,36 Gr 0,00 AGS 41,25 Prot 120,79 HC  
Llenties amb arròs **8T-11T**

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) **13**

Enciam i blat de moro  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

## Dimecres

**10** 920 Kcal 42,24 Gr 0,00 AGS 51,94 Prot 78,01 HC  
Mongetes seques estofades amb verdures

Salmó al forn **4-13T**

Ceba caramelitzada  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**17** 857 Kcal 40,59 Gr 0,00 AGS 51,98 Prot 70,29 HC  
Bròquil amb patates

Cuixes de pollastre amb llorer i farigola

Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**24** 700 Kcal 26,34 Gr 0,00 AGS 36,42 Prot 98,20 HC  
Cigrans estofats amb verdures

Bacallà amb samfaina(sense gluten) **4-13T**

Enciam  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**31** 547 Kcal 15,58 Gr 0,00 AGS 32,00 Prot 81,19 HC  
Coliflor amb patates

Estofat de porc amb verdures

Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

## Dijous

**11** 616 Kcal 21,98 Gr 0,00 AGS 34,97 Prot 78,98 HC  
Mongetes verdes, patates i pastanaga

Rodó de vedella al forn amb xampinyons  
Enciam(opcional)  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**18** 529 Kcal 43,85 Gr 0,00 AGS 88,72 Prot 74,03 HC  
Pèsols amb patates saltejats amb all

Filet de lluç al forn **4**

Enciam i olives negres  
Pa sense gluten **11T-12T**  
logurt de soja **8**

**25** 795 Kcal 34,88 Gr 0,00 AGS 58,22 Prot 59,89 HC  
Trinxat de col amb patata

Aletes de pollastre al forn

Enciam i blat de moro  
Pa sense gluten **11T-12T**  
natilla de xocolata de soja **8**

## Divendres

**12** 486 Kcal 17,70 Gr 0,00 AGS 9,16 Prot 94,37 HC  
Sopa de peix amb pasta sense gluten i ou **4-13**

Patata a daus  
Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**19** 861 Kcal 16,66 Gr 0,00 AGS 35,65 Prot 176,86 HC  
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet

Gall d'indi estofat amb verdures

Pa sense gluten **11T-12T**  
Fruita

**26** 505 Kcal 13,68 Gr 0,00 AGS 12,70 Prot 83,28 HC  
Sopa d'au amb pasta sense gluten i ou **10-13**

Truita de carbassó i patata **3**

Enciam i llavors de gira-sol **9**  
Pa sense gluten **11T-12T**  
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 > 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.  
PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.  
TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.