

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

**5** 946 Kcal 32,71 Gr 0,00 AGS 43,69 Prot 135,49 HCArròs amb verdures i tomàquet  
Hamburguesa de vedella a la planxa  
8T-13TEnciam i olives negres  
Pa integral 1T-8T  
Fruita**12** 531 Kcal 13,08 Gr 0,00 AGS 31,27 Prot 69,21 HC

Crema de carbassó

Filet de lluç al forn amb all i julivert 4T

Enciam i blat de moro  
Pa integral 1T-8T  
Fruita**19** 694 Kcal 20,81 Gr 0,00 AGS 24,38 Prot 109,72 HC

Coliflor amb patates

Mandonguilles de cigrons i pollastre  
amb salsa de tomàquet 1T-8T-13TPa integral 1T-8T  
logurt natural 2T**26** 773 Kcal 18,70 Gr 0,00 AGS 15,73 Prot 153,87 HCArròs amb tomàquet  
Truita de carbassó i patata 3TEnciam i pastanaga ratllada  
Pa integral 1T-8T  
Fruita**6** 650 Kcal 17,86 Gr 0,00 AGS 34,24 Prot 83,83 HCMongetes verdes, patates i pastanaga  
Filet de lluç arrebossat 1-2-3-4-8T-12T-13Enciam i tomàquet  
Pa integral 1-8  
Fruita**13** 781 Kcal 23,63 Gr 0,00 AGS 22,68 Prot 138,41 HC

Arròs amb tomàquet

Truita francesa 3

Enciam i olives negres  
Pa integral 1-8  
logurt natural 2**20** 618 Kcal 19,71 Gr 0,00 AGS 32,42 Prot 73,59 HC

Crema de porros i cigrons 13

Botifarra de pollastre 8-13

Enciam  
Pa integral 1-8  
Fruita**27** 1.007 Kcal 40,14 Gr 0,00 AGS 33,11 Prot 127,23 HCCigrons estofats amb verdures  
Hamburguesa de coliflor i formatge  
1-2-3-12Enciam i blat de moro  
Pa integral 1-8  
Fruita**7** 915 Kcal 28,61 Gr 0,00 AGS 60,19 Prot 111,70 HCCigrons estofats amb espinacs  
Pollastre al forn a les fines herbesEnciam i pastanaga ratllada  
Pa integral 1-8  
Fruita**14** 982 Kcal 36,15 Gr 0,00 AGS 30,54 Prot 129,80 HC

Llenties estofades amb verdures

Croquetes de espinacs  
1-2-3T-4T-5T-6T-8T-10T-11TEnciam i llavors de gira-sol 9  
Pa integral 1-8  
Fruita**21** 1.190 Kcal 42,92 Gr 0,00 AGS 37,08 Prot 162,97 HCArròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8-13  
Ous al forn amb patates i tomàquet(a elecció) 3  
Truita de patates(a elecció) 3Enciam  
Pa integral 1-8  
Fruita**28** 646 Kcal 22,41 Gr 0,00 AGS 40,31 Prot 65,56 HCTrinxat de col amb patata  
Salsitxes de pollastre a la planxa 8T-13Enciam i olives negres  
Pa integral 1-8  
logurt natural 2**1** 1.029 Kcal 40,90 Gr 0,00 AGS 43,47 Prot 133,29 HCArròs amb xampinyons i tomàquet  
Salmó al forn 4-13T  
Ceba caramelitzada  
Pa integral 1-8  
Fruita**8** 1.113 Kcal 38,23 Gr 0,00 AGS 32,53 Prot 155,31 HCLlaços amb pesto 1-3T-7T-9  
Truita de patates 3Enciam i llavors de gira-sol 9  
Pa integral 1-8  
Fruita**15** 719 Kcal 21,74 Gr 0,00 AGS 39,48 Prot 99,94 HC

Bròquil amb patates

Rodó de vedella al forn amb xampinyons  
Enciam(opcional)  
Pa integral 1-8  
Fruita**22** 908 Kcal 19,28 Gr 0,00 AGS 42,68 Prot 161,05 HCMacarrons amb tomàquet i formatge ratllat 1-2-3T  
Filet de lluç meunière 4-13Enciam i olives negres  
Pa integral 1-8  
Fruita**29** 615 Kcal 19,91 Gr 0,00 AGS 34,26 Prot 93,61 HCCrema de carbassa i mongeta seca 13  
Bacallà amb samfaina 1-4-13TEnciam  
Pa integral 1-8  
Fruita**2** 746 Kcal 22,91 Gr 0,00 AGS 53,11 Prot 78,89 HCCrema de espinacs amb formatge 2  
Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-12T-13  
Enciam i llavors de carbassa 9  
Pa integral 1-8  
Fruita**9** 574 Kcal 17,74 Gr 0,00 AGS 20,77 Prot 76,51 HCCrema de pastanaga  
Pizza amb tonyina 1-2-4-8T-13Pa integral 1-8  
Postre de Carnestoltes**16** 680 Kcal 16,75 Gr 0,00 AGS 41,42 Prot 119,22 HCSopa de peix amb pasta  
1-2-3T-4-5-6T-10-13-61T  
Pit de pollastre amb salsa d'ametlles  
7T-9Enciam  
Pa integral 1-8  
Fruita**23** 781 Kcal 24,07 Gr 0,00 AGS 62,69 Prot 73,34 HCMongetes seques estofades amb verdures  
Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-12T-13Enciam i llavors de carbassa 9  
Pa integral 1-8  
Pinya en el seu suc

ALÉRGENOS (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·LÉRGENS 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.