

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5 1.081 Kcal 47,89 Gr 0,00 AGS 42,81 Prot 135,49 HC

Arròs amb verdures i tomàquet
Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8T-13T
Enciam 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

19 657 Kcal 16,54 Gr 0,00 AGS 25,07 Prot 109,44 HC

Coliflor amb patates

Mandonguilles de cigrons i pollastre amb salsa de tomàquet 1T-8T-13T

Pa integral 1T-8T
logurt natural sense lactosa 2T

26 773 Kcal 18,70 Gr 0,00 AGS 15,73 Prot 153,87 HC

Arròs amb tomàquet
Truita de carbassó i patata 3T

Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1T-8T
Fruita

6 650 Kcal 17,86 Gr 0,00 AGS 34,24 Prot 83,83 HC

Mongetes verdes, patates i pastanaga
Filet de lluç arrebossat 1-2-3-4-8T-12T-13

Enciam i tomàquet
Pa integral 1-8
Fruita

13 744 Kcal 19,37 Gr 0,00 AGS 23,36 Prot 138,14 HC

Arròs amb tomàquet

Truita francesa 3

Enciam i olives negres
Pa integral 1-8
logurt natural sense lactosa 2

20 702 Kcal 31,06 Gr 0,00 AGS 27,93 Prot 73,33 HC

Crema de porros i cigrons 13

Botifarra de porc 8T-13

Enciam
Pa integral 1-8
Fruita

27 1.040 Kcal 51,38 Gr 0,00 AGS 39,18 Prot 126,37 HC

Cigrons estofats amb verdures
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13

Enciam i blat de moro
Pa integral 1-8
Fruita

7 915 Kcal 28,61 Gr 0,00 AGS 60,19 Prot 111,70 HC

Cigrons estofats amb espinacs
Pollastre al forn a les fines herbes

Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-8
Fruita

14 1.043 Kcal 50,80 Gr 0,00 AGS 44,54 Prot 123,66 HC

Llenties estofades amb verdures

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

Enciam 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 HC

Arròs 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) 3

Enciam
Pa integral 1-8
Fruita

28 708 Kcal 31,39 Gr 0,00 AGS 35,76 Prot 64,98 HC

Trinxat de col amb patata
Salsitxes de porc a la planxa 8T-13

Enciam i olives negres
Pa integral 1-8
logurt natural sense lactosa 2

1 1.029 Kcal 40,90 Gr 0,00 AGS 43,47 Prot 133,29 HC

Arròs 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 HC

Llaços amb pesto 1-3T-7T-9
Truita de patates 3

Enciam 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

22 801 Kcal 17,08 Gr 0,00 AGS 38,83 Prot 143,34 HC

Macarrons amb tomàquet 1-3T

Filet de lluç meunière 4-13

Enciam i olives negres
Pa integral 1-8
Fruita

29 615 Kcal 19,91 Gr 0,00 AGS 34,26 Prot 93,61 HC

Crema de carbassa i mongeta seca 13
Bacallà amb samfaina 1-4-13T

Enciam
Pa integral 1-8
Fruita

2 732 Kcal 22,05 Gr 0,00 AGS 52,66 Prot 77,72 HC

Crema de espinacs
Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-12T-13
Enciam i llavors de carbassa 9
Pa integral 1-8
Fruita

9 624 Kcal 16,42 Gr 0,00 AGS 18,73 Prot 103,57 HC

Crema de pastanaga
Coca de tonyina(sense formatge) 4-11T-12T

Pa integral 1-8
Postre de Carnestoltes

16 644 Kcal 16,49 Gr 0,00 AGS 39,04 Prot 113,57 HC

Sopa de peix amb pasta sense gluten i ou 4-13
Pit de pollastre amb salsa d'ametlles 7T-9

Enciam
Pa integral 1-8
Fruita

23 781 Kcal 24,07 Gr 0,00 AGS 62,69 Prot 73,34 HC

Mongetes seques estofades amb verdures
Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-12T-13

Enciam i llavors de carbassa 9
Pa integral 1-8
Pinya en el seu suc

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclosa 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 > 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.