

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

19 694 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-13T

Pa integral 1T-8T
logurt natural 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

13 781 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 1.205 Kcal 58,40 Gr 0,00 AGS 44,45 Prot 120,08 HC

Crema de porros i cigrons 13

Canelons de carn(a elecció)
1-2-3T-4T-5T-6T-8-10

Botifarra de porc (a elecció) 8T-13
Enciam
Pa integral 1-8
Fruita

27 1.007 Kcal 40,14 Gr 0,00 AGS 33,11 Prot 127,23 HC

Cigrons estofats amb verdures
Hamburguesa de coliflor i formatge
1-2-3-12

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

14 982 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-11T

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

28 745 Kcal 35,66 Gr 0,00 AGS 35,08 Prot 65,25 HC

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

Enciam 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 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

22 908 Kcal 19,28 Gr 0,00 AGS 42,68 Prot 161,05 HC

Macarrons amb tomàquet i formatge ratllat 1-2-3T
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

2 746 Kcal 22,91 Gr 0,00 AGS 53,11 Prot 78,89 HC

Crema 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 HC

Crema de pastanaga
Pizza amb tonyina 1-2-4-8T-13

Pa integral 1-8
Postre de Carnestoltes

16 680 Kcal 16,75 Gr 0,00 AGS 41,42 Prot 119,22 HC

Sopa de peix amb pasta
1-2-3T-4-5-6T-10-13-61T
Fit 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(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