

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5 1.010 Kcal 48,28 Gr 0,00 AGS 40,01 Prot 123,56 HCArròs amb verdures i tomàquet
Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8T-13TEnciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**12** 460 Kcal 13,48 Gr 0,00 AGS 28,48 Prot 57,28 HC

Crema de carbassó

Filet de lluç al forn amb all i julivert 4T

Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**19** 808 Kcal 65,65 Gr 0,00 AGS 98,16 Prot 80,29 HC

Coliflor amb patates

Salmó al forn 4T-13T

Ceba caramelitzada
Pa sense gluten 11T-12T
logurt de soja 8T**26** 703 Kcal 19,10 Gr 0,00 AGS 12,94 Prot 141,95 HCArròs amb tomàquet
Truita de carbassó i patata 3TEnciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**6** 530 Kcal 17,15 Gr 0,00 AGS 29,57 Prot 63,63 HCMongetes verdes, patates i pastanaga
Filet de lluç al forn 4Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**13** 684 Kcal 45,62 Gr 0,00 AGS 72,13 Prot 149,86 HC

Arròs amb tomàquet

Truita francesa 3

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
logurt de soja 8**20** 632 Kcal 31,46 Gr 0,00 AGS 25,14 Prot 61,40 HC

Crema de porros i cigrons 13

Botifarra de porc 8T-13

Enciam
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**27** 969 Kcal 51,78 Gr 0,00 AGS 36,39 Prot 114,45 HCCigrons estofats amb verdures
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**7** 845 Kcal 29,01 Gr 0,00 AGS 57,39 Prot 99,77 HCCigrons estofats amb espinacs
Pollastre al forn a les fines herbesEnciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**14** 973 Kcal 51,20 Gr 0,00 AGS 41,74 Prot 111,74 HC

Llenties estofades amb verdures

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

Enciam i llavors de gira-sol 9
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**21** 1.120 Kcal 43,32 Gr 0,00 AGS 34,28 Prot 151,04 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 sense gluten 11T-12T
Fruita**28** 647 Kcal 57,64 Gr 0,00 AGS 84,53 Prot 76,71 HCTrinxat de col amb patata
Salsitxes de porc a la planxa 8T-13Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
logurt de soja 8**1** 959 Kcal 41,29 Gr 0,00 AGS 40,68 Prot 121,37 HCArròs amb xampinyons i tomàquet
Salmó al forn 4-13TCeba caramelitzada
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**8** 930 Kcal 26,69 Gr 0,00 AGS 20,07 Prot 151,25 HCPasta sense gluten i ou amb pesto 7T-9
Truita de patates 3Enciam i llavors de gira-sol 9
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**15** 649 Kcal 22,13 Gr 0,00 AGS 36,69 Prot 88,01 HC

Bròquil amb patates

Rodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam(opcional)
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**22** 820 Kcal 17,80 Gr 0,00 AGS 33,50 Prot 156,28 HC

Pasta sense gluten i ou amb tomàquet

Filet de lluç meunière 4-13

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**29** 477 Kcal 14,73 Gr 0,00 AGS 30,98 Prot 77,73 HCCrema de carbassa i mongeta seca 13
Bacallà amb samfaina(sense gluten) 4-13TEnciam
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**2** 800 Kcal 47,37 Gr 0,00 AGS 29,65 Prot 86,03 HCCrema de espinacs
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13
Enciam i llavors de carbassa 9
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**9** 554 Kcal 16,82 Gr 0,00 AGS 15,93 Prot 91,65 HCCrema de pastanaga
Coca de tonyina(sense formatge) 4-11T-12TPa sense gluten 11T-12T
Postre de Carnestoltes**16** 574 Kcal 16,89 Gr 0,00 AGS 36,24 Prot 101,65 HCSopa de peix amb pasta sense gluten i ou 4-13
Pit de pollastre amb salsa d'ametlles 7T-9Enciam
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita**23** 849 Kcal 49,39 Gr 0,00 AGS 39,68 Prot 81,66 HCMongetes seques estofades amb verdures
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13Enciam i llavors de carbassa 9
Pa sense gluten 11T-12T
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 > 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
 PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < 63°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
 TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.