

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

1



2

Arròs amb tomàquet

Truita francesa 3  
Enciam i pastanaga ratllada  
Pa sense gluten 11T-12T  
Gelatina

3

Llenties estofades amb verdures

Filet de lluç al forn 4  
Enciam i olives negres  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

4

Pasta sense gluten i ou amb salsa de carbassa  
Pernilets de pollastre a l'allet  
Enciam i tomàquet  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

5

Crema de espàrrecs verds

Llom al forn amb salsa  
Patata a daus  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

8

Mongeta tendra, patata i pastanaga  
Filet de lluç amb samfaina (sense gluten) 4T

9

Cigrons estofats amb espinacs  
Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13

10

Pasta sense gluten i ou amb tomàquet  
Salmó al forn 4-13T

11

Crema de carbassa i mongeta seca 13  
Ous al forn amb patates (a elecció) 3

12

Arròs amb verdures i tomàquet  
Pollastre al curri amb poma 10

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

Enciam i tomàquet  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

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

Truita de patates (a elecció) 3  
Enciam  
Pa sense gluten 11T-12T  
logurt de soja 8

Patates xips  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

15 685 Kcal 23,01 Gr 0,00 AGS 19,27 Prot 102,26 HC  
Pasta sense gluten i ou amb pesto 9T

16 508 Kcal 16,89 Gr 0,00 AGS 13,07 Prot 75,08 HC  
Crema de espinacs

17 808 Kcal 23,15 Gr 0,00 AGS 33,32 Prot 148,87 HC  
Arròs amb xampinyons i tomàquet

18 954 Kcal 51,43 Gr 0,00 AGS 40,44 Prot 103,07 HC  
Mongetes seques estofades amb verdures

19 535 Kcal 15,88 Gr 0,00 AGS 38,62 Prot 65,66 HC  
Bròquil i patata

Filet de lluç meunière 4T-13T

Truita de carbassó i patata 3

Rodó de vedella al forn amb salsa

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)

Gall d'indi estofat amb verdures

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

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

Enciam (opcional)  
Pa sense gluten 11T-12T  
Plàtan

Enciam i llavors de gira-sol 9  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

Pa sense gluten 11T-12T  
logurt de soja 8

22 674 Kcal 19,08 Gr 0,00 AGS 28,49 Prot 101,49 HC  
Llenties estofades amb verdures

23 1.126 Kcal 49,52 Gr 0,00 AGS 30,25 Prot 161,98 HC  
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet

24 377 Kcal 12,94 Gr 0,00 AGS 5,94 Prot 58,35 HC  
Crema de pastanaga

25 566 Kcal 16,97 Gr 0,00 AGS 32,53 Prot 69,85 HC  
Coliflor i patata

26

Truita francesa 3T

Botifarra de porc 8T-13

Pit de pollastre arrebossat (sense al·lèrgens) 3-8  
Enciam i blat de moro  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

Filet de halibut al forn 4

Enciam i tomàquet  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

Enciam i pastanaga ratllada  
Pa sense gluten 11T-12T  
pa de pessic xocolata s/gluten 3-8-9T

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

Albergínia al forn  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

29 609 Kcal 21,67 Gr 0,00 AGS 14,03 Prot 86,84 HC  
Crema de carbassó  
Truita de patates 3T  
Enciam i tomàquet  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

30 633 Kcal 20,33 Gr 0,00 AGS 36,67 Prot 75,89 HC  
Bledes amb patates saltejades amb all  
Llom arrebossat (sense al·lèrgens) 8T  
Enciam i pastanaga ratllada  
Pa sense gluten 11T-12T  
Fruita

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats (inclosa lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 8-Soja 9-Fruits secs de closca 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.