

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

6 765 Kcal 22,09 Gr 0,00 AGS 22,90 Prot 134,07 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet

Truita francesa 3T
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1T-8T
logurt natural 2T



13 873 Kcal 27,80 Gr 0,00 AGS 31,60 Prot 121,35 HC
Llaços amb pesto 1T-3T-9T

Filet de lluç meunière 4T-13T

Enciam i olives negres
Pa integral 1T-8T
Gelatina de maduixa

27 745 Kcal 18,69 Gr 0,00 AGS 31,28 Prot 113,41 HC
Llenties estofades amb verdures

Truita francesa 3T

Enciam i tomàquet
Pa integral 1T-8T
Fruita

7 648 Kcal 24,83 Gr 0,00 AGS 19,86 Prot 80,49 HC
Crema de espàrrecs verds

Filet de lluç al forn 4
Patata a daus
Pa integral 1-8
Fruita

14 981 Kcal 35,88 Gr 0,00 AGS 53,42 Prot 116,77 HC
Cigrons estofats amb espinacs

Hamburguesa de vedella a la planxa 13
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-8
Fruita

21 969 Kcal 34,95 Gr 0,00 AGS 36,64 Prot 125,14 HC
Bròquil i patata

Ous al forn amb tomàquet(a elecció) 3
Truita de patates(a elecció) 3
Enciam
Pa integral 1-8
Fruita

28 1.059 Kcal 34,13 Gr 0,00 AGS 52,93 Prot 154,56 HC
Macarrons amb tomàquet i formatge ratllat 1-2-3T

Hamburguesa de vedella a la planxa 13

Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-8
Fruita

1
Amanida de patata, tomàquet i olives



Gall d'indi estofat amb verdures

Pa integral 1-8
Fruita

15 1.114 Kcal 38,46 Gr 0,00 AGS 45,21 Prot 154,56 HC
Fideuà de peix i marisc amb all i oli 1-2T-3-4-5-6-8-10T-13-61

Nuggets de bròquil 1-2-3
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-8
Fruita

22 839 Kcal 23,30 Gr 0,00 AGS 35,37 Prot 150,70 HC
Arròs amb tomàquet

Rodó de vedella al forn amb salsa

Enciam
Pa integral 1-8
Fruita

29 832 Kcal 44,45 Gr 0,00 AGS 37,52 Prot 86,12 HC
Gaspatxo (a elecció) 1-2T-9T-12T-13

Crema de pastanaga(a elecció)
Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens) 3-8

Enciam i blat de moro
Pa integral 1-8
Fruita

2 656 Kcal 13,49 Gr 0,00 AGS 19,28 Prot 133,73 HC
Arròs amb tomàquet
Filet de lluç al forn amb all i julivert 4

Enciam i olives negres
Pa integral 1-8
Fruita

Llenties estofades amb verdures

Filet de lluç arrebossat 1-2-3-4-8T-12T
Enciam i olives negres
Pa integral 1-8
Fruita

16 873 Kcal 41,07 Gr 0,00 AGS 29,77 Prot 88,42 HC
Amanida russa 3-4

Truita de carbassó i patata 3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-8
logurt natural 2

23 892 Kcal 34,90 Gr 0,00 AGS 50,14 Prot 86,48 HC
Mongetes seques estofades amb verdures
Salmó al forn 4-13T

Enciam i llavors de gira-sol 9
Pa integral 1-8
Fruita

30 697 Kcal 15,21 Gr 0,00 AGS 20,98 Prot 120,32 HC
Coliflor i patata

Mandonguilles de cigrons i pollastre a la jardinera 1-8-13

Pa integral 1-8
Fruita

3 1.116 Kcal 46,12 Gr 0,00 AGS 36,77 Prot 401,02 HC
Cigrons estofats amb verdures
Hamburguesa de coliflor i formatge 1-2-3-12

Enciam i blat de moro
Pa integral 1-8
natilla de xocolata 2-3T

10 901 Kcal 25,25 Gr 0,00 AGS 51,79 Prot 113,88 HC
Amanida de pasta(amb salsa) 1-2T-3-4-5T-8T-10T

Pernilets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-8
Fruita

17 1.076 Kcal 40,54 Gr 0,00 AGS 44,12 Prot 146,68 HC
Arròs amb verdures i tomàquet

Pollastre al curri amb poma 10
Patata a daus
Pa integral 1-8
Fruita

24 877 Kcal 51,40 Gr 0,00 AGS 42,46 Prot 55,62 HC
Amanida grega 2

Broqueta d'au amb patates

Pa integral 1-8
logurt grec 2

31 703 Kcal 19,92 Gr 0,00 AGS 26,18 Prot 100,61 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8

Filet de lluç enfarinat 1-4-8T-12T

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

AL·LÈRGENS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclou 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 88-Gluten,ou,llet,peix,crustaci,mol·lusc,fruits de clofolla i sèsam. 90-Peix,crustaci,mol·lusc,fruits de clofolla 91-Gluten,ou,peix,crustaci,mol·lusc,fruits de cl

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.