

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

6 695 Kcal 22,49 Gr 0,00 AGS 20,10 Prot 122,15 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet
Truita francesa 3T
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
logurt natural 2T

13



20 675 Kcal 22,67 Gr 0,00 AGS 18,09 Prot 100,71 HC
Pasta sense gluten i ou amb pesto 9T

Filet de lluç meunière 4T-13T

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
Gelatina de maduixa

27 674 Kcal 19,08 Gr 0,00 AGS 28,49 Prot 101,49 HC
Llenties estofades amb verdures

Truita francesa 3T

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

7 901 Kcal 43,85 Gr 0,00 AGS 46,67 Prot 84,79 HC
Crema de espàrrecs verds
Llom al forn amb salsa
Patata a daus
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

14 1.045 Kcal 51,46 Gr 0,00 AGS 49,74 Prot 104,85 HC
Cigrons estofats amb espinacs
Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

21 898 Kcal 35,34 Gr 0,00 AGS 33,84 Prot 113,22 HC
Bròquil i patata

Ous al forn amb tomàquet(a elecció) 3
Truita de patates(a elecció) 3
Enciam
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

28 1.110 Kcal 46,31 Gr 0,00 AGS 43,50 Prot 153,53 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet

Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

1



8 594 Kcal 19,10 Gr 0,00 AGS 30,68Prot 96,68 HC
Amanida de patata, tomàquet i olives
Gall d'indi estofat amb verdures

Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

15 1.080 Kcal 48,26 Gr 0,00 AGS 31,11Prot 175,75 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

22 768 Kcal 23,70 Gr 0,00 AGS 32,58Prot 138,78 HC
Arròs amb tomàquet

Rodó de vedella al forn amb salsa

Enciam
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

29 645 Kcal 28,61 Gr 0,00 AGS 32,67Prot 64,13 HC
Crema de pastanaga

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

2

585 Kcal 13,89Gr 0,00 AGS 16,48 Prot 121,80 HC
Arròs amb tomàquet
Filet de lluç al forn amb all i julivert 4
Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

9 584 Kcal 17,59Gr 0,00 AGS 29,09 Prot 81,59 HC
Llenties estofades amb verdures
Filet de lluç al forn 4
Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

16 802 Kcal 41,46Gr 0,00 AGS 26,97 Prot 76,49 HC
Amanida russa 3-4
Truita de carbassó i patata 3

Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
logurt natural 2

23 822 Kcal 35,30Gr 0,00 AGS 47,35 Prot 74,55 HC
Mongetes seques estofades amb verdures
Salmó al forn 4-13T

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

30 519 Kcal 17,94Gr 0,00 AGS 18,47 Prot 71,22 HC
Coliflor i patata

Filet de lluç al forn 4

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

3

790 Kcal 30,15 Gr 0,00 AGS 39,71Prot 356,10HC
Cigrons estofats amb verdures
Contraçuixa de gall d'indi a la planxa
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
natilla de xocolata 2-3T

10 852 Kcal 25,52 Gr 0,00 AGS 49,32Prot 108,32HC
Amanida de pasta sense gluten 4
Pernilets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

17 1.006 Kcal 40,94 Gr 0,00 AGS 41,33Prot 134,76HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Pollastre al curri amb poma 10

Patata a daus
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

24 806 Kcal 51,79 Gr 0,00 AGS 39,66Prot 43,70HC
Amanida grega 2

Broqueta d'au amb patates

Pa sense gluten 11T-12T
logurt grec 2

31 589 Kcal 20,12 Gr 0,00 AGS 22,01Prot 78,57HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8
Filet de lluç al forn 4

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
logurt natural 2

ALÈRGENOS (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.