

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

<b>1</b> <small>692 Kcal 25,64 Gr 0,00 AGS 22,97 Prot 84,86 HC</small> Crema de carbassó	<b>2</b> <small>748 Kcal 13,84 Gr 0,00 AGS 50,87 Prot 111,36 HC</small> Arròs amb tomàquet	<b>3</b> <small>827 Kcal 34,05 Gr 0,00 AGS 40,10 Prot 86,81 HC</small> Mongetes seques estofades amb verdures Hamburguesa de vedella i porc a la planxa <b>8-13</b> Enciam i olives negres Pa integral <b>1-8</b> Fruita	<b>4</b> <small>619 Kcal 14,43 Gr 0,00 AGS 38,26 Prot 78,78 HC</small> Coliflor i patata Pit de pollastre a la planxa Enciam Pa integral <b>1-8</b> Fruita
<b>7</b> <small>644 Kcal 16,05 Gr 0,00 AGS 53,56 Prot 76,62 HC</small> Crema de espinacs Filet de lluç arrebossat <b>1-4-8T-12T</b>	<b>8</b> <small>843 Kcal 22,84 Gr 0,00 AGS 20,52 Prot 133,91 HC</small> Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) <b>8</b> Truitada de carbassó i patata <b>3</b>	<b>9</b> <small>630 Kcal 24,06 Gr 0,00 AGS 27,26 Prot 74,19 HC</small> Sopa de verdures amb pasta <b>1-3T-8T-11T</b> Salsitxes de porc a la planxa <b>13</b>	<b>11</b> <small>1.008 Kcal 37,75 Gr 0,00 AGS 43,17 Prot 116,16 HC</small> Llenties estofades amb verdures Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) Enciam i blat de moro Pa integral <b>1-8</b> Fruita
<b>14</b> <small>766 Kcal 16,02 Gr 0,00 AGS 50,94 Prot 111,03 HC</small> Arròs amb verdures i tomàquet Filet de lluç meunière <b>4-13</b>	<b>15</b> <small>702 Kcal 22,27 Gr 0,00 AGS 16,72 Prot 100,67 HC</small> Crema de pastanaga Truitada de patates <b>3</b>	<b>16</b> <small>832 Kcal 30,30 Gr 0,00 AGS 40,43 Prot 93,02 HC</small> Pèsols amb patates Rodó de vedella al forn amb xampinyons Pa integral <b>1-8</b> Pruna	<b>17</b> <small>1.038 Kcal 40,31 Gr 0,00 AGS 41,02 Prot 122,50 HC</small> Cigrons estofats amb verdures Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) Enciam i tomàquet Pa integral <b>1-8</b> Fruita
<b>21</b> <small>594 Kcal 20,66 Gr 0,00 AGS 23,31 Prot 73,58 HC</small> Crema de verdures Truitada francesa <b>3</b>	<b>22</b> <small>932 Kcal 29,20 Gr 0,00 AGS 43,33 Prot 119,63 HC</small> Arròs amb tomàquet Llom arrebossat <b>1-2-3-8T-12T</b>	<b>23</b> <small>917 Kcal 17,48 Gr 0,00 AGS 30,73 Prot 151,11 HC</small> Macarrons amb tomàquet <b>1-3T-8T-11T</b> Hamburguesa de cigrons i pollastre <b>1T-8-13</b>	<b>18</b> <small>864 Kcal 25,03 Gr 0,00 AGS 49,04 Prot 106,56 HC</small> Espaguetis amb tomàquet <b>1-3T-8T-11T</b> Pollastre al forn Enciam i llavors de gira-sol <b>9</b> Pa integral <b>1-8</b> logurt natural sense lactosa <b>2</b>
<b>28</b> <small>765 Kcal 15,15 Gr 0,00 AGS 52,44 Prot 110,80 HC</small> Arròs amb xampinyons i tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert <b>4</b> Enciam i llavors de gira-sol <b>9</b> Pa integral <b>1-8</b> Fruita	<b>29</b> <small>889 Kcal 32,77 Gr 0,00 AGS 50,38 Prot 88,19 HC</small> Llenties estofades amb verdures Salmó al forn <b>4</b> Enciam i pastanaga ratllada Pa integral <b>1-8</b> Fruita	<b>30</b> <small>854 Kcal 19,08 Gr 0,00 AGS 27,48 Prot 140,56 HC</small> Llaços amb pesto <b>1-3T-8T-9-11T</b> Truitada francesa <b>3</b> Enciam i blat de moro Pa integral <b>1-8</b> Fruita	<b>24</b> <small>628 Kcal 12,07 Gr 0,00 AGS 36,54 Prot 87,34 HC</small> Bròquil i patata Gall d'indi estofat amb pastanaga, pèsols i xampinyons Pa integral <b>1-8</b> Fruita
			<b>25</b> <small>850 Kcal 26,32 Gr 0,00 AGS 45,12 Prot 113,09 HC</small> Cigrons estofats amb espinacs Bacallà amb samfaina <b>1-4-13T</b> Enciam Pa integral <b>1-8</b> Fruita
			<b>31</b> <small>733 Kcal 29,47 Gr 0,00 AGS 33,91 Prot 77,17 HC</small> Crema de pastanaga, carbassa i moniato Pollastre al forn amb castanyes <b>9</b> Patates xips Pa integral <b>1-8</b> Postre de Castanyada

ALÉRGENOS (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

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.