

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

1



4

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8

Filet de lluç al forn amb all i julivert 4

Enciam i llavors de carbassa 9  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
logurt natural 2

18 893 Kcal 33,65 Gr 0,00 AGS 50,27 Prot 87,20 HC

Llenties estofades amb verdures

Salmó al forn 4

Enciam i olives negres  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

25 868 Kcal 26,94 Gr 0,00 AGS 44,41 Prot 116,03 HC

Tallarines amb verdures i tomàquet 1-3T-8T-11T

Bacallà amb salsa de tomàquet 4-13T

Enciam i pastanaga ratllada  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
logurt natural 2

5

695 Kcal 14,96 Gr 0,00 AGS 45,20 Prot 95,12 HC

Pèsols amb patates  
Filet de lluç arrebossat 1-4-8T-12T

Enciam i blat de moro  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

12 686 Kcal 22,38 Gr 0,00 AGS 19,30 Prot 95,17 HC

Crema de carbassa i mongeta seca 13

Truita de carbassó i patata 3

Enciam i olives negres  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

19 698 Kcal 15,18 Gr 0,00 AGS 21,94 Prot 109,42 HC

Bròquil i patata

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

Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

26 685 Kcal 21,26 Gr 0,00 AGS 17,02 Prot 98,72 HC

Crema de carbassó

Truita de patates 3

Enciam i tomàquet  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

6

570 Kcal 11,23 Gr 0,00 AGS 38,83 Prot 75,09 HC

Caldo d'au amb pasta 1-3T-8T-10-11T  
Pit de pollastre a la planxa

Enciam i llavors de gira-sol 9  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

13 921 Kcal 26,96 Gr 0,00 AGS 45,16 Prot 120,86 HC

Macarrons amb tomàquet 1-3T-8T-11T

Formatge ratllat 2  
Aletes de pollastre al forn

Enciam i tomàquet  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

20 765 Kcal 18,70 Gr 0,00 AGS 50,61 Prot 100,49 HC

Pasta amb salsa de carbassa 1-3T-8T-11T

Filet de lluç meunière 4-13

Enciam i pastanaga ratllada  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
logurt natural 2

27 868 Kcal 18,58 Gr 0,00 AGS 23,97 Prot 142,88 HC

Arròs amb tomàquet

Hamburguesa de cigrons i pollastre 1T-8-13

Enciam i blat de moro  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

7

784 Kcal 33,15 Gr 0,00 AGS 32,00 Prot 84,30 HC

Coliflor i patata  
Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 13  
Enciam i olives negres  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

14 989 Kcal 35,68 Gr 0,00 AGS 26,30 Prot 131,62 HC

Cigrons amb patata i oli d'oliva

Croquetes de espinacs 1-2T-3T-4T-5T-6T-8T-9-10T

Enciam i blat de moro  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

21 799 Kcal 22,01 Gr 0,00 AGS 36,07 Prot 110,80 HC

Arròs amb verdures i tomàquet

Pollastre al forn

Enciam i llavors de gira-sol 9  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

28 804 Kcal 23,86 Gr 0,00 AGS 53,96 Prot 90,58 HC

Mongetes seques estofades amb verdures  
Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-12T

Enciam i olives negres  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

8

942 Kcal 36,65 Gr 0,00 AGS 32,51 Prot 116,40 HC

Cigrons estofats amb verdures  
Nuggets de bròquil 1-2-3

Enciam i pastanaga ratllada  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

15 710 Kcal 29,63 Gr 0,00 AGS 27,03 Prot 78,98 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Botifarra de porc 8T-13

Enciam i pastanaga ratllada  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

22 734 Kcal 30,21 Gr 0,00 AGS 34,39 Prot 76,03 HC

Crema de pastanaga

Rodó de vedella al forn amb xampinyons  
Enciam i blat de moro (opcional)  
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

29 637 Kcal 15,92 Gr 0,00 AGS 34,03 Prot 83,68 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Estofat de porc amb xampinyons

Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T  
Fruita

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 > 0 = 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.  
PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < 0 = 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.  
TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.