

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

| | | | |
|--|---|---|--|
| 1 <small>523 Kcal 24,06 Gr 0,00 AGS 18,17 Prot 53,14 HC</small> Crema de carbassó | 2 <small>628 Kcal 13,22 Gr 0,00 AGS 47,18 Prot 88,43 HC</small> Arròs amb tomàquet | 3 <small>707 Kcal 33,44Gr 0,00 AGS 36,41 Prot 63,88 HC</small> Mongetes seques estofades amb verdures | 4 <small>542 Kcal 15,05 Gr 0,00 AGS 35,56Prot 62,34HC</small> Coliflor i patata |
| Truita de patates 3 | Filet de lluç al forn amb all i julivert 4 | Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13 | Pit de pollastre amb salsa d'ametlles 9 |
| Enciam i blat de moro Pa sense gluten logurt de soja 8 | Enciam Pa sense gluten Fruita | Enciam i olives negres Pa sense gluten Fruita | Enciam Pa sense gluten Fruita |
| 7 <small>492 Kcal 15,30 Gr 0,00 AGS 48,93 Prot 46,66 HC</small> Crema de espinacs | 8 <small>723 Kcal 22,22 Gr 0,00 AGS 16,83 Prot 110,99 HC</small> Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8 | 9 <small>514 Kcal 23,41 Gr 0,00 AGS 22,01Prot 54,24 HC</small> Sopa de verdures amb pasta sense gluten i ou 8T | 10 <small>668 Kcal 18,74Gr 0,00 AGS 39,85 Prot 83,34 HC</small> Pollastre al curri amb poma |
| Filet de lluç al forn 4 | Truita de carbassó i patata 3 | Salsitxes de porc a la planxa 13 | Pasta sense gluten i ou amb salsa de carbassa 8T |
| Enciam i llavors de carbassa 9 Pa sense gluten Fruita | Enciam i olives negres Pa sense gluten Fruita | Pa sense gluten Pruna | Enciam Pa sense gluten logurt de soja 8 |
| 14 <small>646 Kcal 15,40 Gr 0,00 AGS 47,24 Prot 88,10 HC</small> Arròs amb verdures i tomàquet | 15 <small>582 Kcal 21,65 Gr 0,00 AGS 13,02 Prot 77,74 HC</small> Crema de pastanaga | 16 <small>712 Kcal 29,69 Gr 0,00 AGS 36,74Prot 70,10 HC</small> Pèsols amb patates | 17 <small>918 Kcal 39,69Gr 0,00 AGS 37,33 Prot 99,58 HC</small> Cigrons estofats amb verdures |
| Filet de lluç meunière 4-13 | Truita de patates 3 | Rodó de vedella al forn amb xampinyons | Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) |
| Enciam i pastanaga ratllada Pa sense gluten Fruita | Enciam i olives negres Pa sense gluten Fruita | Pa sense gluten Fruita | Enciam i tomàquet Pa sense gluten Fruita |
| 21 <small>426 Kcal 19,09 Gr 0,00 AGS 18,51 Prot 41,86 HC</small> Crema de verdures | 22 <small>749 Kcal 25,61 Gr 0,00 AGS 37,85 Prot 89,38 HC</small> Arròs amb tomàquet | 23 <small>707 Kcal 14,26 Gr 0,00 AGS 33,14Prot 112,63 HC</small> Pasta sense gluten i ou amb tomàquet 8T | 18 <small>747 Kcal 23,57 Gr 0,00 AGS 40,91Prot 91,22HC</small> Pollastre al forn |
| Truita francesa 3 | Llom a la planxa | Abadejo al forn 4 | Pasta sense gluten i ou amb tomàquet 8T |
| Enciam Pa sense gluten logurt de soja 8 | Enciam i tomàquet Pa sense gluten Fruita | Enciam i blat de moro Pa sense gluten Fruita | Pollastre al forn |
| 28 <small>645 Kcal 14,53 Gr 0,00 AGS 48,74 Prot 87,88 HC</small> Arròs amb xampinyons i tomàquet | 29 <small>769 Kcal 32,16 Gr 0,00 AGS 46,68 Prot 65,27 HC</small> Llenties estofades amb verdures | 30 <small>719 Kcal 23,42 Gr 0,00 AGS 16,95Prot 110,56 HC</small> Pasta sense gluten i ou amb pesto 8T-9 | 19 <small>661 Kcal 20,13 Gr 0,00 AGS 40,93Prot 86,21HC</small> Cigrons estofats amb espinacs |
| Filet de lluç al forn amb all i julivert 4 | Salmó al forn 4 | Truita francesa 3 | Bacallà amb samfaina(sense al·lèrgens) 4-13T |
| Enciam i llavors de gira-sol 9 Pa sense gluten Fruita | Enciam i pastanaga ratllada Pa sense gluten Fruita | Enciam i blat de moro Pa sense gluten Fruita | Enciam Pa sense gluten Fruita |
| | | | 20 <small>613 Kcal 28,86Gr 0,00 AGS 30,22 Prot 54,24 HC</small> Crema de pastanaga, carbassa i moniato |
| | | | Pollastre al forn amb castanyes 9 |
| | | | Patates xips |
| | | | Pa sense gluten |
| | | | Postre de Castanyada(sense al·lèrgens) |

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.