

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

<b>1</b> <small>560 Kcal 24,88 Gr 0,00 AGS 17,35 Prot 61,39 HC</small> Crema de carbassó	<b>2</b> <small>628 Kcal 13,22 Gr 0,00 AGS 47,18 Prot 88,43 HC</small> Arròs amb tomàquet	<b>3</b> <small>707 Kcal 33,44 Gr 0,00 AGS 36,41 Prot 63,88 HC</small> Mongetes seques estofades amb verdures	<b>4</b> <small>542 Kcal 15,05 Gr 0,00 AGS 35,56 Prot 62,34 HC</small> Coliflor i patata
Truita de patates <b>3</b>	Filet de lluç al forn amb all i julivert <b>4</b>	Hamburguesa de vedella i porc a la planxa <b>8-13</b>	Pit de pollastre amb salsa d'ametlles <b>9</b>
Enciam i blat de moro Pa sense gluten logurt natural <b>2</b>	Enciam Pa sense gluten Fruita	Enciam i olives negres Pa sense gluten Fruita	Enciam Pa sense gluten Fruita
<b>7</b> <small>511 Kcal 16,82 Gr 0,00 AGS 50,28 Prot 46,46 HC</small> Crema de espinacs amb formatge <b>2</b>	<b>8</b> <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) <b>8</b>	<b>9</b> <small>514 Kcal 23,41 Gr 0,00 AGS 22,01 Prot 54,24 HC</small> Sopa de verdures amb pasta sense gluten i ou <b>8T</b>	<b>11</b> <small>888 Kcal 37,13 Gr 0,00 AGS 39,48 Prot 93,24 HC</small> Llenties estofades amb verdures
Filet de lluç al forn <b>4</b>	Truita de carbassó i patata <b>3</b>	Salsitxes de porc a la planxa <b>13</b>	Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)
Enciam i llavors de carbassa <b>9</b> Pa sense gluten Fruita	Enciam i olives negres Pa sense gluten Fruita	Pa sense gluten Pruna	Enciam i blat de moro Pa sense gluten Fruita
<b>14</b> <small>646 Kcal 15,40 Gr 0,00 AGS 47,24 Prot 88,10 HC</small> Arròs amb verdures i tomàquet	<b>15</b> <small>582 Kcal 21,65 Gr 0,00 AGS 13,02 Prot 77,74 HC</small> Crema de pastanaga	<b>16</b> <small>712 Kcal 29,69 Gr 0,00 AGS 36,74 Prot 70,10 HC</small> Pèsols amb patates	<b>18</b> <small>784 Kcal 24,40 Gr 0,00 AGS 40,08 Prot 99,47 HC</small> Pasta sense gluten i ou amb tomàquet <b>8T</b>
Filet de lluç meunière <b>4-13</b>	Truita de patates <b>3</b>	Rodó de vedella al forn amb xampinyons	Pollastre al forn
Enciam i pastanaga ratllada Pa sense gluten Fruita	Enciam i olives negres Pa sense gluten Fruita	Pa sense gluten Fruita	Enciam i llavors de gira-sol <b>9</b> Pa sense gluten logurt natural <b>2</b>
<b>21</b> <small>463 Kcal 19,91 Gr 0,00 AGS 17,69 Prot 50,11 HC</small> Crema de verdures	<b>22</b> <small>749 Kcal 25,61 Gr 0,00 AGS 37,85 Prot 89,38 HC</small> Arròs amb tomàquet	<b>23</b> <small>707 Kcal 14,26 Gr 0,00 AGS 33,14 Prot 112,63 HC</small> Pasta sense gluten i ou amb tomàquet <b>8T</b>	<b>25</b> <small>661 Kcal 20,13 Gr 0,00 AGS 40,93 Prot 86,21 HC</small> Cigrons estofats amb espinacs
Truita francesa <b>3</b>	Llom a la planxa	Abadejo al forn <b>4</b>	Bacallà amb samfaina(sense al·lèrgens) <b>4-13T</b>
Enciam Pa sense gluten logurt natural <b>2</b>	Enciam i tomàquet Pa sense gluten Fruita	Enciam i blat de moro Pa sense gluten Fruita	Enciam Pa sense gluten Fruita
<b>28</b> <small>645 Kcal 14,53 Gr 0,00 AGS 48,74 Prot 87,88 HC</small> Arròs amb xampinyons i tomàquet	<b>29</b> <small>769 Kcal 32,16 Gr 0,00 AGS 46,68 Prot 65,27 HC</small> Llenties estofades amb verdures	<b>30</b> <small>719 Kcal 23,42 Gr 0,00 AGS 16,95 Prot 110,56 HC</small> Pasta sense gluten i ou amb pesto <b>8T-9</b>	Cigrons estofats amb pastanaga, pèsols i xampinyons
Filet de lluç al forn amb all i julivert <b>4</b>	Salmó al forn <b>4</b>	Truita francesa <b>3</b>	Pa sense gluten Fruita
Enciam i llavors de gira-sol <b>9</b> Pa sense gluten Fruita	Enciam i pastanaga ratllada Pa sense gluten Fruita	Enciam i blat de moro Pa sense gluten Fruita	<b>31</b> <small>613 Kcal 28,86 Gr 0,00 AGS 30,22 Prot 54,24 HC</small> Crema de pastanaga, carbassa i moniato
			Pollastre al forn amb castanyes <b>9</b>
			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.



La Vostra Cuina  
C A T E R I N G

CATERING VOSTRA CUINA  
Reg. San.: 26.03850-B  
Av. Egara,50 (08192)- Sant Quirze del Vallès  
Tel. 937212000 www.vostracuina.com