

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

3 867 Kcal 24,26 Gr 0,00 AGS 32,00 Prot 125,84 HC
 Llaços amb pesto 1-3T-7T-8T-9-11T
 Truita francesa 3
 Enciam i olives negres
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 logurt natural 2

4 870 Kcal 34,03 Gr 0,00 AGS 32,10 Prot 103,99 HC
 Crema de pastanaga
 Canelons de carn
 1-2-3-4T-5T-6T-8-9T-10T-11T-13
 Enciam i blat de moro
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

5 775 Kcal 19,75 Gr 0,00 AGS 34,65 Prot 111,73 HC
 Arròs amb tomàquet
 Pollastre amb salsa de llimona 13
 Enciam i pastanaga ratllada
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

6 73 Kcal 15,86Gr 0,00 AGS 51,46 Prot 108,90 HC
 Cigrons estofats amb espinacs
 Filet de lluç arrebossat 1-4-8T-11T-12T
 Enciam i tomàquet
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

7


10 921 Kcal 31,26 Gr 0,00 AGS 29,50 Prot 118,37 HC
 Llenties estofades amb verdures
 Croquetes de espinacs
 1-2T-3T-4T-5T-6T-8T-9-10T
 Enciam i llavors de gira-sol 9
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

11 772 Kcal 22,75 Gr 0,00 AGS 23,08 Prot 114,01 HC
 Arròs amb verdures i tomàquet
 Truita francesa 3
 Enciam i pastanaga ratllada
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 logurt natural 2

12 11 Kcal 25,17 Gr 0,00 AGS 42,99 Prot 100,05 HC
 Sopa de peix amb pasta
 1-2-3T-4-5-6T-8T-10-11T
 Pit de pollastre amb salsa d'ametlles
 7T-9
 Patates xips
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

13 68 Kcal 33,68Gr 0,00 AGS 31,02 Prot 80,27 HC
 Mongeta tendra, patata i pastanaga
 Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 13
 Enciam i olives negres
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

14 656 Kcal 14,64 Gr 0,00 AGS 39,07 Prot 93,94 HC
 Crema de carbassó
 Filet de lluç enfarinat 4
 Enciam i blat de moro
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

17 669 Kcal 15,39 Gr 0,00 AGS 35,25 Prot 90,67 HC
 Coliflor i patata
 Estofat de porc amb verdures
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

18 755 Kcal 19,31 Gr 0,00 AGS 33,47 Prot 73,14 HC
 Crema de porros i cigrons 13
 Salmó al forn 4
 Enciam i blat de moro
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

19 42 Kcal 21,96 Gr 0,00 AGS 28,28 Prot 127,74 HC
 Arròs amb xampinyons i tomàquet
 Ous al forn amb patates i tomàquet 3
 Enciam i pastanaga ratllada
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

20 12 Kcal 24,54Gr 0,00 AGS 49,55 Prot 121,40 HC
 Macarrons amb tomàquet 1-3T-8T-11T
 Formatge ratllat 2
 Gallineta al forn amb all i julivert 4
 Enciam i olives negres
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

21 797 Kcal 27,53 Gr 0,00 AGS 43,88 Prot 88,32 HC
 Mongetes seques estofades amb verdures
 Broqueta d'au amb patates
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 logurt natural 2

24 778 Kcal 21,35 Gr 0,00 AGS 34,32 Prot 116,55 HC
 Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8
 Bacallà amb samfaina 1-4-8T-11T-13T
 Enciam i olives negres
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

25 962 Kcal 34,53 Gr 0,00 AGS 34,73 Prot 125,37 HC
 Cigrons estofats amb verdures
 Hamburguesa de coliflor i formatge
 1-2-3-12
 Enciam i blat de moro
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

26 61 Kcal 30,20 Gr 0,00 AGS 35,21 Prot 82,58 HC
 Trinxat de col amb patata
 Rodó de vedella al forn amb xampinyons
 Enciam i olives negres(opcional)
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

27 85 Kcal 21,50Gr 0,00 AGS 19,42 Prot 96,87 HC
 Crema de carbassa i mongeta seca 13
 Truita de carbassó i patata 3
 Enciam i pastanaga ratllada
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 Fruita

28 1.101 Kcal 52,56 Gr 0,00 AGS 52,59 Prot 101,51 HC
 Fideuà de peix i marisc
 1-2T-3T-4-5-6-8-11T-13
 Salsa all i oli 1T-2T-3-4T-5T-6T-7T-8T-10T
 Aletes de pollastre al forn
 Enciam i tomàquet
 Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
 logurt natural 2

ALÉRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclosa lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 7-Cacauet 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.