

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

3 780 Kcal 30,23 Gr 0,00 AGS 21,94 Prot 102,75 HC
Pasta sense gluten i ou amb pesto
7T-8T-9
Truita francesa **3**
Enciam i olives negres
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
logurt natural **2**

4 597 Kcal 30,18 Gr 0,00 AGS 22,49 Prot 55,08 HC
Crema de pastanaga
Salsitxes de porc a la planxa **13**
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

5 704 Kcal 20,76 Gr 0,00 AGS 31,42 Prot 95,71 HC
Arròs amb tomàquet
Pollastre amb salsa de llimona **13**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

6 663 Kcal 16,51 Gr 0,00 AGS 47,18 Prot 84,91 HC
Cigrons estofats amb espinacs
Filet de lluç al forn **4**
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

7

FESTIU

10 920 Kcal 35,39 Gr 0,00 AGS 41,64 Prot 101,07 HC
Llenties estofades amb verdures
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)
Enciam i llavors de gira-sol **9**
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

11 700 Kcal 23,76 Gr 0,00 AGS 19,85 Prot 97,99 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Truita francesa **3**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
logurt natural **2**

12 577 Kcal 26,40 Gr 0,00 AGS 42,05 Prot 86,86 HC
Sopa de peix amb pasta sense gluten i ou **4-8T**
Pit de pollastre amb salsa d'ametles
7T-9
Patates xips
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

13 697 Kcal 34,69 Gr 0,00 AGS 27,79 Prot 64,26 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Hamburguesa de vedella i porc a la planxa **13**
Enciam i olives negres
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

14 471 Kcal 15,46 Gr 0,00 AGS 34,64 Prot 51,21 HC
Crema de carbassó
Filet de lluç al forn amb all i julivert **4**
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

17 597 Kcal 16,40 Gr 0,00 AGS 32,02 Prot 74,65 HC
Coliflor i patata
Estofat de porc amb verdures
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

18 683 Kcal 20,33 Gr 0,00 AGS 30,23 Prot 57,13 HC
Crema de porros i cigrons **13**
Salmó al forn **4**
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

19 595 Kcal 23,88 Gr 0,00 AGS 14,79 Prot 124,49 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet
Truita de patates **3**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

20 691 Kcal 25,67 Gr 0,00 AGS 42,99 Prot 121,77 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet **8T**
Formatge ratllat **2**
Gallineta al forn amb all i julivert **4**
Enciam i olives negres
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

21 725 Kcal 28,55 Gr 0,00 AGS 40,65 Prot 72,31 HC
Mongetes seques estofades amb verdures
Broqueta d'au amb patates
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
logurt natural **2**

24 638 Kcal 16,79 Gr 0,00 AGS 30,59 Prot 96,57 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) **8**
Bacallà amb samfaina (sense al·lèrgens) **4-13T**
Enciam i olives negres
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

25 602 Kcal 35,37 Gr 0,00 AGS 37,24 Prot 104,87 HC
Cigrons estofats amb verdures
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

26 689 Kcal 31,21 Gr 0,00 AGS 31,98 Prot 66,57 HC
Trinxat de col amb patata
Rodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam i olives negres (opcional)
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

27 614 Kcal 22,51 Gr 0,00 AGS 16,19 Prot 80,85 HC
Crema de carbassa i mongeta seca **13**
Truita de carbassó i patata **3**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita

28 606 Kcal 24,70 Gr 0,00 AGS 36,64 Prot 106,05 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet **8T**
Aletes de pollastre al forn
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
logurt natural **2**

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