

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



4 798 Kcal 35,8 Gr 0,0 AGS 23,4 Prot 91,3 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Truita francesa amb formatge 2-3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

5 660 Kcal 16,1 Gr 0,0 AGS 30,9 Prot 78,5 HC
Crema de carbassa i mongeta seca 13
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

6 936 Kcal 34,8 Gr 0,0 AGS 38,9 Prot 109,1 HC
Amanida de pasta 1-3T-4-8T-11T
Salsa rosa 1T-2T-3-4T-5T-8T-10
Mandonguilles a la jardineria 13
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

7 847 Kcal 29,5Gr 0,0 AGS 34,1 Prot 106,3 HC
Llenties estofades 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 de temporada

8 712 Kcal 22,7 Gr 0,0 AGS 39,1 Prot 83,3 HC
Amanida alemanya 8-11-13
Pit de pollastre a la planxa amb salsa
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada



12 941 Kcal 38,8 Gr 0,0 AGS 37,8 Prot 108,0 HC
Pasta integral amb pesto 1-2-3-7T-8T-9-11T
Salsitxes de porc a la planxa 13
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

13 744 Kcal 16,6 Gr 0,0 AGS 26,8 Prot 110,1 HC
Mongetes seques ECO estofades
Truita de carbassó i patata 3
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

14 691 Kcal 25,5Gr 0,0 AGS 37,7 Prot 73,7 HC
Amanida russa 3-4
Gall d'indi estofat amb xampinyons
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

15 697 Kcal 17,4 Gr 0,0 AGS 33,4 Prot 99,1 HC
Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

18 962 Kcal 21,9 Gr 0,0 AGS 40,3 Prot 131,7 HC
Espirals amb tomàquet 1-3T-8T-11T
Formatge ratllat 2
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

19 682 Kcal 20,4 Gr 0,0 AGS 39,3 Prot 81,5 HC
Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro
Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-11T-12T
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

20 727 Kcal 17,9 Gr 0,0 AGS 29,2 Prot 109,7 HC
Cigrons ECO estofats amb espinacs
Truita francesa 3
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

21 733 Kcal 22,2Gr 0,0 AGS 28,6 Prot 101,9 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet
Llom al forn amb salsa
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

22 635 Kcal 18,7 Gr 0,0 AGS 43,8 Prot 59,2 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Salmó al forn amb salsa de pesto 2-3-4-7T-9
Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

25 711 Kcal 16,6 Gr 0,0 AGS 27,9 Prot 104,8 HC
Llenties estofades amb verdures
Truita de patates 3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

26 589 Kcal 13,4 Gr 0,0 AGS 36,2 Prot 76,8 HC
Coliflor i patata
Rap arrebossat 1-2-3-4-8T-11T-12T
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

27 755 Kcal 39,1 Gr 0,0 AGS 26,3 Prot 88,4 HC
Gaspatxo (a elecció) 1-2T-3T-8T-9T-11T-12T-13
Crema de pastanaga(a elecció)
Broqueta de pollastre amb patates 1T-10T-11T-12T-13T
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

28 771 Kcal 28,0Gr 0,0 AGS 32,4 Prot 94,7 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8
Rodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam i olives negres(opcional)
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

29 936 Kcal 25,3 Gr 0,0 AGS 44,6 Prot 130,2 HC
Macarrons integrals amb tomàquet 1-8T-11T
Formatge ratllat 2
Pollastre al curri amb poma 1T-7T-9T-10T-11T-12T-13T
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

Alergies (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(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.