

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



4 756 Kcal 22,9 Gr 6,4 AGS 24,7 Prot 108,4 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Trita francesa **3**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural sense lactosa **2**

5 660 Kcal 16,1 Gr 3,9 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 8,0 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

7 857 Kcal 29,4Gr 1,9 AGS 39,4 Prot 102,2 HC
Llenties estofades amb verdures
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

8 712 Kcal 22,7 Gr 4,7 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



12 854 Kcal 31,5 Gr 4,4 AGS 36,5 Prot 103,3 HC
Pasta integral amb tomàquet 1-8T-11T
Salsitxes de porc a la planxa **13**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural sense lactosa **2**

13 744 Kcal 16,6 Gr 3,0 AGS 26,8 Prot 110,1 HC
Mongetes seques ECO estofades
Trita 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 4,5 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 4,6 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

18 875 Kcal 17,1 Gr 4,2 AGS 37,0 Prot 124,2 HC
Espirals amb tomàquet 1-3T-8T-11T
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent
1-4
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

19 682 Kcal 17,1 Gr 3,7 AGS 33,3 Prot 95,0 HC
Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro
Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens)
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

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

21 733 Kcal 22,2Gr 1,7 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

22 619 Kcal 17,2 Gr 5,0 AGS 44,1 Prot 58,4 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Salmó al forn **4**
Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural sense lactosa **2**

25 711 Kcal 16,6 Gr 2,5 AGS 27,9 Prot 104,8 HC
Llenties estofades amb verdures
Trita de patates **3**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

26 589 Kcal 13,4 Gr 1,3 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

27 651 Kcal 24,3 Gr 4,2 AGS 24,6 Prot 79,5 HC
Crema de pastanaga
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 1,7 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

29 860 Kcal 20,6 Gr 7,2 AGS 43,0 Prot 123,2 HC
Macarrons integrals amb tomàquet
1-8T-11T
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 sense lactosa **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.