

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



4 878 Kcal 39,4 Gr 6,7 AGS 25,7 Prot 100,4 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

5 726 Kcal 17,7 Gr 3,9 AGS 34,0 Prot 86,4 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 1.029 Kcal 38,3 Gr 8,0 AGS 42,8 Prot 120,0 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

7 932 Kcal 32,5Gr 6,6 AGS 37,5 Prot 117,0 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

8 783 Kcal 25,0 Gr 4,7 AGS 43,0 Prot 91,6 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 1.035 Kcal 42,7 Gr 2,6 AGS 41,6 Prot 118,8 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

13 819 Kcal 18,3 Gr 3,0 AGS 29,4 Prot 121,1 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

14 760 Kcal 28,1Gr 4,5 AGS 41,5 Prot 81,1 HC
Amanida russa 3-4
Gall d'indi estofat amb xampinyons
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

15 766 Kcal 19,2 Gr 4,6 AGS 36,8 Prot 109,0 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 1.058 Kcal 24,1 Gr 7,5 AGS 44,3 Prot 144,9 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

19 751 Kcal 22,4 Gr 4,1 AGS 43,2 Prot 89,6 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

20 800 Kcal 19,7 Gr 2,9 AGS 32,2 Prot 120,7 HC
Cigrons ECO estofats amb espinacs
Truita francesa 3
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

21 807 Kcal 24,4Gr 1,7 AGS 31,5 Prot 112,1 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

22 698 Kcal 20,6 Gr 2,5 AGS 48,2 Prot 65,1 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

25 782 Kcal 18,3 Gr 2,5 AGS 30,7 Prot 115,3 HC
Llenties estofades amb verdures
Truita de patates 3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

26 647 Kcal 14,8 Gr 1,3 AGS 39,9 Prot 84,5 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

27 831 Kcal 43,0 Gr 11,8 AGS 28,9 Prot 97,2 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

28 848 Kcal 30,8Gr 1,7 AGS 35,7 Prot 104,2 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 1.030 Kcal 27,8 Gr 7,3 AGS 49,0 Prot 143,3 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

ALÈRGENOS (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 > 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.