

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| <p><b>1</b> 597 Kcal 22,2 Gr 0,0 AGS 13,3 Prot 80,7 HC</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Truita de patates <b>3</b><br/>Enciam i tomàquet<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p>                                    | <p><b>2</b> 750 Kcal 23,3 Gr 0,0 AGS 35,5 Prot 97,6 HC</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Llom arrebossat(sense al·lèrgens) <b>8T</b><br/>Enciam i pastanaga ratllada<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p>                        | <p><b>3</b> 636 Kcal 15,6 Gr 0,0 AGS 39,1 Prot 83,0 HC</p> <p>Cigrons ECO estofats amb verdures</p> <p>Filet de lluç amb patates <b>4</b><br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p>                                  | <p><b>4</b> 768 Kcal 30,4Gr 0,0 AGS 37,6 Prot 84,7 HC</p> <p>Pasta sense gluten i ou amb pesto <b>7T-8T-9-13</b><br/>Pollastre al forn a les fines herbes<br/>Enciam i blat de moro<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>logurt natural <b>2</b></p> | <p><b>5</b> 560 Kcal 14,0 Gr 0,0 AGS 27,8 Prot 76,9 HC</p> <p>Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro<br/>Gall d'indi estofat amb verdures</p> <p>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p>  |
| <p><b>8</b> 788 Kcal 36,3 Gr 0,0 AGS 18,3 Prot 94,9 HC</p> <p>Arròs amb verdures i tomàquet</p> <p>Truita francesa amb formatge <b>2-3</b><br/>Enciam i pastanaga ratllada<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p> | <p><b>9</b> 566 Kcal 17,5 Gr 0,0 AGS 40,6 Prot 50,8 HC</p> <p>Crema de carbassa i mongeta seca <b>13</b><br/>Salmó al forn amb salsa de pesto <b>2-3-4-7T-9</b><br/>Enciam i olives negres<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p> | <p><b>10</b> 851 Kcal 25,5 Gr 0,0 AGS 44,2 Prot 109,4 HC</p> <p>Amanida de pasta sense gluten <b>4-8T</b><br/>Pit de pollastre a la planxa amb salsa<br/>Enciam i tomàquet<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p> | <p><b>11</b> 597 Kcal 16,3Gr 0,0 AGS 47,0 Prot 67,6 HC</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Bacallà amb samfaina(sense al·lèrgens) <b>4-13T</b><br/>Enciam i blat de moro<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>logurt natural <b>2</b></p>  | <p><b>12</b> 1.417 Kcal 66,8 Gr 0,0 AGS 55,6 Prot 144,0 HC</p> <p>Hamburguesa vedella amb pa s/al·lèrgens,enciam i tomàquet <b>10-13</b><br/>Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)<br/>Patates xips<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p> |
| <p><b>15</b> 633 Kcal 30,4 Gr 0,0 AGS 26,1 Prot 59,7 HC</p> <p>Bròquil i patata<br/>Salsitxes de porc a la planxa <b>13</b><br/>Enciam i pastanaga ratllada<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p>                | <p><b>16</b> 657 Kcal 20,0 Gr 0,0 AGS 28,9 Prot 92,5 HC</p> <p>Arròs amb tomàquet<br/>Peix blanc al forn <b>4</b><br/>Enciam i tomàquet<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p>  | <p><b>17</b> 661 Kcal 18,9 Gr 0,0 AGS 26,5 Prot 92,6 HC</p> <p>Mongetes seques ECO estofades<br/>Truita de carbassó i patata <b>3</b><br/>Enciam i blat de moro<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p>            | <p><b>18</b> 672 Kcal 28,7Gr 0,0 AGS 34,3 Prot 65,8 HC</p> <p>Amanida russa <b>3-4</b><br/>Gall d'indi estofat amb verdures<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Fruita de temporada</p>   | <p><b>19</b> 928 Kcal 49,6 Gr 0,0 AGS 46,5 Prot 72,4 HC</p> <p>Meló amb pernil <b>13</b><br/>Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)<br/>Patates xips<br/>Pa sense gluten <b>3-7T-8T-9T-12T</b><br/>Gelats</p>  |

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.