

## Dilluns

1



8

642 Kcal 18,18 Gr 0,00 AGS 30,71 Prot 96,61 HC  
 Mongeta tendra, patata i pastanaga  
 Filet de lluç amb samfaina 1T-4T

Enciam i pastanaga ratllada  
 Pa integral 1T-8T  
 Fruita

15

927 Kcal 33,44 Gr 0,00 AGS 41,66 Prot 113,28 HC  
 Llaços amb pesto 1T-3T-9T  
 Filet de lluç meunière 4T-13T  
 Enciam i olives negres  
 Pa integral 1T-8T  
 Fruita

22

676 Kcal 17,08 Gr 0,00 AGS 28,48 Prot 103,07 HC  
 Llenties estofades amb verdures

Truita francesa 3T

Enciam i tomàquet  
 Pa integral 1T-8T  
 Fruita

29

619 Kcal 19,43 Gr 0,00 AGS 15,33 Prot 89,76 HC  
 Crema de carbassó  
 Truita de patates 3T  
 Enciam i tomàquet  
 Pa integral 1T-8T  
 Fruita

## Dimarts

2

702 Kcal 16,79 Gr 0,00 AGS 15,91 Prot 138,55 HC  
 Arròs amb tomàquet  
 Truita francesa 3  
 Enciam i pastanaga ratllada  
 Pa integral 1-8  
 Gelatina

9

1.015 Kcal 46,51 Gr 0,00 AGS 47,80 Prot 106,13 HC  
 Cigrons estofats amb espinacs  
 Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13

Enciam i tomàquet  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

16

632 Kcal 20,29 Gr 0,00 AGS 17,72 Prot 89,36 HC  
 Crema de espinacs amb formatge 2  
 Truita de carbassó i patata 3  
 Enciam i pastanaga ratllada  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

23

965 Kcal 37,37 Gr 0,00 AGS 34,39 Prot 139,35 HC  
 Macarrons amb tomàquet i formatge ratllat 1-2-3T

Botifarra de porc 8T-13

Enciam i pastanaga ratllada  
 Pa integral 1-8  
 pastís xocolata 1-2-3-8-9T-13T

30

644 Kcal 18,27 Gr 0,00 AGS 36,08 Prot 80,31 HC  
 Bledes amb patates saltejades amb all  
 Llom arrebossat(sense al·lèrgens) 8T  
 Enciam i pastanaga ratllada  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

## Dimecres

3

719 Kcal 19,85 Gr 0,00 AGS 42,48 Prot 93,23 HC  
 Llenties estofades amb verdures  
 Filet de lluç arrebossat 1-2-3-4-8T-12T  
 Enciam i olives negres  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

10

917 Kcal 30,24 Gr 0,00 AGS 26,63 Prot 151,57 HC  
 Macarrons amb tomàquet 1-3T  
 Nuguets de bròquil 1-2-3

Enciam i blat de moro  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

17

798 Kcal 20,69 Gr 0,00 AGS 32,83 Prot 146,18 HC  
 Arròs amb xampinyons i tomàquet  
 Rodó de vedella al forn amb salsa  
 Enciam(opcional)  
 Pa integral 1-8  
 Plàtan

24

523 Kcal 26,39 Gr 0,00 AGS 10,15 Prot 74,30 HC  
 Salmorejo(a elecció) 1-2T-9T-12T-13

Crema de pastanaga(a elecció)  
 Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens) 3-8  
 Enciam i blat de moro  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

## Dijous

4

746 Kcal 15,48 Gr 0,00 AGS 45,27 Prot 104,12 HC  
 Espaguetis amb salsa de carbassa 1  
 Pernilets de pollastre a l'allet  
 Enciam i tomàquet  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

11

894 Kcal 38,52 Gr 0,00 AGS 36,24 Prot 89,03 HC  
 Crema de carbassa i mongeta seca 13  
 Ous al forn amb patates (a elecció) 3

Truita de patates(a elecció) 3  
 Enciam  
 Pa integral 1-8  
 logurt natural 2

18

893 Kcal 33,90 Gr 0,00 AGS 55,18 Prot 95,40 HC  
 Mongetes seques estofades  
 Llom al forn amb salsa  
 Albergínia al forn  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

25

633 Kcal 13,83 Gr 0,00 AGS 19,07 Prot 109,38 HC  
 Coliflor i patata

Mandonguilles de cigrons i pollastre a la jardinera 1-8-13

Pa integral 1-8  
 Fruita

## Divendres

5

883 Kcal 39,50 Gr 0,00 AGS 44,96 Prot 87,92 HC  
 Crema de espàrrecs verds  
 Llom al forn amb salsa  
 Patata a daus  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

12

872 Kcal 27,21 Gr 0,00 AGS 33,23 Prot 138,09 HC  
 Arròs amb verdures i tomàquet  
 Pollastre al curri amb poma 10

Patates xips  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

19

584 Kcal 14,83 Gr 0,00 AGS 36,90 Prot 78,03 HC  
 Bròquil i patata  
 Gall d'indi estofat amb verdures

Pa integral 1-8  
 logurt natural 2

26

689 Kcal 17,57 Gr 0,00 AGS 30,55 Prot 98,26 HC  
 Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)(sense salsa soja)

Filet de lluç enfarinat 1-4

Enciam i olives negres  
 Pa integral 1-8  
 Fruita

AL·LÈRGENS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclou lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 8-Soja 9-Fruits secs de closca 10-Api 11-Mostassa 12-Sèsam 13-Sulfits 14-Tramussos 61-Calamar

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 > 0 = 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.  
 PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < 0 = 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.  
 TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.