

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

1



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

3

680 Kcal 19,15 Gr 0,00 AGS 40,85 Prot 86,57 HC

Llenties estofades amb verdures  
Filet de lluç al forn 4  
Enciam i olives negres  
Pa integral 1-8  
Fruita

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

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

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

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

10

1.009 Kcal 43,64 Gr 0,00 AGS 34,19 Prot 156,97 HC

Macarrons amb tomàquet 1-3T  
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)

11

861 Kcal 37,77 Gr 0,00 AGS 36,99 Prot 81,53 HC

Crema de carbassa i mongeta seca 13  
Ous al forn amb patates (a elecció) 3

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

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 tomàquet

Pa integral 1-8

Fruita

16 619 Kcal 19,50 Gr 0,00 AGS 17,31 Prot 88,29 HC

Crema de espinacs  
Truita de carbassó i patata 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

Truita de patates(a elecció) 3

Enciam

Pa integral 1-8

logurt de soja 8

18 937 Kcal 46,55 Gr 0,00 AGS 39,52 Prot 105,02 HC

Mongetes seques estofades  
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)

Enciam i llavors de gira-sol 9

Pa integral 1-8

Fruita

Patates xips

Pa integral 1-8

Fruita

19 550 Kcal 14,08 Gr 0,00 AGS 37,65 Prot 70,53 HC

Bròquil i patata  
Gall d'indi estofat amb verdures

Enciam i olives negres

Pa integral 1T-8T

Fruita

22 678 Kcal 17,08 Gr 0,00 AGS 28,48 Prot 103,07 HC

Llenties estofades amb verdures

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral 1-8

Fruita

23 1.046 Kcal 44,70 Gr 0,00 AGS 33,28 Prot 143,68 HC

Macarrons amb tomàquet 1-3T

Enciam(opcional)

Pa integral 1-8

Plàtan

24 417 Kcal 11,63 Gr 0,00 AGS 8,28 Prot 65,15 HC

Crema de pastanaga

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

logurt de soja 8

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

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

Botifarra de porc 8T-13

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral 1-8

pa de pessic xocolata s/gluten 3-8-9T

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

Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens) 3-8

Enciam i blat de moro

Pa integral 1-8

Fruita

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.