

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4 230 Kcal 8,07 Gr 0,00 AGS 5,07 Prot 34,43 HC
Crema de carbassó

Truita de patates 3T

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

11

18 228 Kcal 10,00 Gr 0,00 AGS 7,29 Prot 26,35 HC
Crema de carbassa i mongeta seca 13T
Truita de patates 3T

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
iogurt natural 2T-18T

25 436 Kcal 21,76 Gr 0,00 AGS 18,61 Prot 50,12 HC
Llentíes amb arròs 8T

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13T

Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

5 426 Kcal 22,88 Gr 0,00 AGS 16,39 Prot 47,00 HC
Cigrons amb patata i oli d'oliva

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13

Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

12 419 Kcal 23,59 Gr 0,00 AGS 20,25 Prot 39,40 HC
Llentíes estofades amb verdures 8T

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13

Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 11T-12T
iogurt natural 2-18

19 333 Kcal 13,25 Gr 0,00 AGS 19,25 Prot 33,77 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Llom a la planxa

Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

26 402 Kcal 19,32 Gr 0,00 AGS 21,52 Prot 36,15 HC
Mongetes verdes, patates i pastanaga

Llom al forn amb salsa de poma

Patates xips
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

6 449 Kcal 14,19 Gr 0,00 AGS 24,66 Prot 54,88 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet

Pernilets de pollastre a l'allet

Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

13 238 Kcal 5,12 Gr 0,00 AGS 14,42 Prot 34,31 HC
Arròs integral amb tomàquet

Filet de lluç meunière 4-13

Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

20 286 Kcal 10,55 Gr 0,00 AGS 16,05 Prot 34,28 HC
Cigrons estofats amb verdures
Bacallà amb samfaina (sense gluten) 4-13T

Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

27 352 Kcal 15,53 Gr 0,00 AGS 25,68 Prot 26,25 HC
Sopa d'au amb pasta sense gluten i ou 10-13

Pernilets de pollastre al forn

Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 11T-12T
iogurt llimona 2-18

7 258 Kcal 6,65 Gr 0,00 AGS 15,15 Prot 35,17 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8-13

Filet de llenguadina al forn 4

Enciam i llavors de carbassa 9
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

14 235 Kcal 8,07 Gr 0,00 AGS 5,31 Prot 34,95 HC
Crema de pastanaga

Truita de carbassó i patata 3

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

21 408 Kcal 9,01 Gr 0,00 AGS 11,37 Prot 68,90 HC
Pasta sense gluten i ou amb pesto 7T-9
Hamburguesa de cigrons i pollastre 8-13

Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

28 236 Kcal 4,85 Gr 0,00 AGS 14,86 Prot 34,10 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet

Filet de lluç al forn amb all i julivert 4

Enciam i llavors de gira-sol 9
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

1 443 Kcal 17,01 Gr 0,00 AGS 20,33 Prot 54,49 HC

Pasta sense gluten i ou amb tomàquet
Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13

Patates xips
Pa sense gluten 11T-12T

8 382 Kcal 25,78 Gr 0,00 AGS 15,24 Prot 21,47 HC
Amanida russa 2T-3-4-13-18T

Botifarra de porc 8T-13

Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
iogurt natural 2-18

15 544 Kcal 20,68 Gr 0,00 AGS 32,34 Prot 55,91 HC
Amanida de pasta sense gluten 4

Pollastre al forn

Enciam i llavors de gira-sol 9
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

22 224 Kcal 6,01 Gr 0,00 AGS 15,18 Prot 29,56 HC
Bròquil amb patates
Gall d'indi estofat amb pastanaga, pèsols i xampinyons

Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

29 427 Kcal 23,67 Gr 0,00 AGS 11,45 Prot 40,34 HC
Cigrons amb patata i oli d'oliva

Truita francesa 3

Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol-luscs 7-Cacaueu 8-Soja 9-Fruits Secs 10-Api 11-Mostassa 12-Sèsam 13-Sulfits 14-Tramussos 18-Proteïna Llet Vaca 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 > 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.