

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4 575 Kcal 24,64 Gr 0,00 AGS 21,69 Prot 65,16 HCLlenties amb arròs
Nuggets de bròquil(a elecció) 1T-2T-3T
Nuggets de pollastre(a elecció)
1T-2T-3T-4T-5T-6T-8T-9T-10T-12TEnciam i blat de moro
Pa integral 1T-8T
Fruita**11** 504 Kcal 17,38 Gr 0,00 AGS 15,29 Prot 69,60 HC

Llaços amb pesto 1T-3T-9T

Truita de patates 3T

Enciam i llavors de gira-sol 9T

Pa integral 1T-8T
Fruita**18** 241 Kcal 5,94 Gr 0,00 AGS 13,96 Prot 32,80 HC

Crema de carbassó

Filet de lluç al forn amb all i julivert 4T

Enciam i blat de moro

Pa integral 1T-8T
Fruita**25** 384 Kcal 16,62 Gr 0,00 AGS 10,10 Prot 45,15 HC

Bledes amb patates saltejades amb all

Croquetes de bacallà 1T-2T-3T-4T-5T-6T-8T

Enciam i blat de moro

Pa integral 1T-8T
iogurt natural 2T**5** 468 Kcal 20,17 Gr 0,00 AGS 13,35 Prot 56,23 HCBròquil amb patates
Falafel 1T-3T-8T-9T-12TVerdures guarnició
Pa integral 1-8
Fruita**12** 478 Kcal 20,83 Gr 0,00 AGS 17,37 Prot 57,19 HC

Cigrons estofats amb espinacs

Hamburguesa de coliflor i formatge
1-2-3-12

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral 1-8
iogurt natural 2**19** 437 Kcal 19,58 Gr 0,00 AGS 8,00 Prot 65,94 HC

Arròs amb tomàquet

Truita francesa 3

Enciam i olives negres

Pa integral 1-8
Fruita**26** 347 Kcal 13,79 Gr 0,00 AGS 19,47 Prot 35,11 HC

Crema de porros i cigrons 13

Hamburguesa de vedella a la planxa
8-13

Enciam i olives negres

Pa integral 1-8
Fruita**6** 264 Kcal 6,47 Gr 0,00 AGS 15,82 Prot 34,57 HCSopa d'au amb pasta 1-3T-10
Filet de lluç al forn amb all i julivert 4Enciam i olives negres
Pa integral 1-8
Natilla de vainilla 2-3-13**13** 351 Kcal 9,03 Gr 0,00 AGS 15,67 Prot 59,64 HC

Arròs amb verdures i tomàquet

Pollastre al forn a les fines herbes

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral 1-8
Fruita**20** 624 Kcal 27,96 Gr 0,00 AGS 16,96 Prot 73,25 HC

Llenties estofades amb verdures

Croquetes de espinacs (a elecció)
1-2-3T-4T-5T-6T-8T-10T-11TCroquetes de bacallà(a elecció)
1-2-3T-4-5T-6T-8T

Enciam i llavors de gira-sol 9

Pa integral 1-8
Fruita**27** 399 Kcal 12,95 Gr 0,00 AGS 12,99 Prot 58,48 HCArròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)(sense salsa soja)
Ous al forn amb patates i tomàquet 3Pa integral 1-8
Fruita**7** 420 Kcal 17,84 Gr 0,00 AGS 8,10 Prot 64,05 HCArròs amb xampinyons i tomàquet
Truita francesa 3Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-8
Fruita**14** 393 Kcal 15,57 Gr 0,00 AGS 16,04 Prot 46,91 HCCrema de pastanaga amb crostons
1-2T-8T-9T-12T

Fish and chips 1-2-3-4-8T-12T-13

Pa integral 1-8

Kiwi

21 289 Kcal 5,51 Gr 0,00 AGS 16,04 Prot 45,82 HC

Coliflor amb patates

Gall d'indi estofat amb verdures

Pa integral 1-8

Fruita

28 469 Kcal 12,00 Gr 0,00 AGS 27,99 Prot 71,45 HCMacarrons amb tomàquet i formatge
ratllat 1-2-3T

Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-12T-13

Enciam i llavors de carbassa 9

Pa integral 1-8
Fruita**1** 394 Kcal 9,41 Gr 0,00 AGS 25,07 Prot 56,06 HCFideuà de peix i marisc 1-2T-3T-4-5-6-8-13
Pernillets de pollastre al forn

Enciam i blat de moro

Pa integral 1-8
Fruita**8** 282 Kcal 7,20 Gr 0,00 AGS 20,68 Prot 33,44 HCCrema de espinacs amb formatge 2
Pit de pollastre a la planxa

Enciam i llavors de carbassa 9

Pa integral 1-8
Fruita**15** 292 Kcal 8,77 Gr 0,00 AGS 14,81 Prot 36,76 HC

Mongetes verdes, patates i pastanaga

Botifarra de pollastre 8-13

Enciam

Pa integral 1-8
Fruita**22** 315 Kcal 10,96 Gr 0,00 AGS 20,19 Prot 44,51 HCSopa de peix amb pasta
1-2-3T-4-5-6T-10-13-61TRodó de vedella al forn amb
xampinyons

Enciam(opcional)

Pa integral 1-8
iogurt natural 2**29**

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclou lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 8-Soja 9-Fruits Secs 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 > 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.