

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4 866 Kcal 44,79 Gr 0,00 AGS 36,62 Prot 100,74 HC

Llenties amb arròs 8T-11T
 Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13T
 Enciam i pastanaga ratllada
 Pa sense gluten 11T-12T
 Pera

11 737 Kcal 20,32 Gr 0,00 AGS 21,46 Prot 138,12 HC

Pasta sense gluten i ou amb tomàquet
 Truita francesa 3T
 Enciam i tomàquet
 Pa sense gluten 11T-12T
 Iogurt natural 2T

18 701 Kcal 22,02 Gr 0,00 AGS 15,53 Prot 107,95 HC

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8T-13T
 Truita de patates 3T

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

5 794 Kcal 36,38 Gr 0,00 AGS 36,00 Prot 93,40 HC

Coliflor amb patates
 Llom al forn amb salsa de poma

Patates xips
 Pa sense gluten 11T-12T
 Fruita

12 578 Kcal 17,70 Gr 0,00 AGS 27,85 Prot 107,10 HC

Arròs amb tomàquet
 Bacallà al forn 4-13T
 Enciam i pastanaga ratllada
 Pa sense gluten 11T-12T
 Fruita

19 470 Kcal 16,16 Gr 0,00 AGS 27,68 Prot 53,78 HC

Crema de carbassó
 Filet de llenguadina al forn 4
 Enciam i llavors de carbassa 9
 Pa sense gluten 11T-12T
 Fruita

6**13** 634 Kcal 25,47 Gr 0,00 AGS 39,88 Prot 66,44 HC

Crema de espinacs amb formatge 2-3T
 Pit de pollastre a la planxa
 Patates xips
 Pa sense gluten 11T-12T
 Fruita

20 556 Kcal 18,60 Gr 0,00 AGS 30,51 Prot 76,18 HC

Escudella de Nadal sense gluten i ou 10-13
 Pollastre al forn amb panses i prunes 7T-9T
 Pa sense gluten 11T-12T
 natilles i neules 1-2-3-7T-8-9T-12T-13

7**14** 519 Kcal 16,09 Gr 0,00 AGS 28,59 Prot 66,92 HC

Bròquil amb patates
 Filet de lluç al forn amb all i julivert 4
 Enciam i blat de moro
 Pa sense gluten 11T-12T
 Fruita

21**1** 523 Kcal 14,91 Gr 0,00 AGS 28,45 Prot 78,25 HC

Mongetes verdes, patates i pastanaga
 Estofat de porc amb xampinyons

Pa sense gluten 11T-12T

Fruita

8**15** 545 Kcal 24,08 Gr 0,00 AGS 22,11 Prot 60,63 HC

Cocido Madrileny sense gluten i ou 10-13
 Botifarra de porc 8T-13
 Enciam
 Pa sense gluten 11T-12T
 Fruita

22

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclou lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 7-Cacauet 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.



La Vostra Cuina

C A T E R I N G

CATERING VOSTRA CUINA

Reg. San.: 26.03850-B

Av. Egara,50 (08192)- Sant Quirze del Vallès

Tel. 937212000 www.vostracuina.com