

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

**4** 467 Kcal 22,22 Gr 0,00 AGS 19,60 Prot 57,23 HC  
Llenties amb arròs

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13T  
Enciam i blat de moro  
Pa integral 1T-8T  
Fruita

**11** 422 Kcal 15,04 Gr 0,00 AGS 17,10 Prot 55,39 HC  
Pasta sense gluten i ou amb pesto 9T

Pollastre al forn  
Samfaina  
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** 304 Kcal 10,10 Gr 0,00 AGS 19,83 Prot 31,46 HC  
Bledes amb patates saltejades amb all

Gall d'indi a la planxa

Carbassó rostit  
Pa integral 1T-8T  
iogurt natural 2T

**5** 306 Kcal 7,01 Gr 0,00 AGS 16,49 Prot 45,47 HC  
Bròquil amb patates

Estofat de porc amb verdures

Pa integral 1-8  
Fruita

**12** 427 Kcal 18,57 Gr 0,00 AGS 21,16 Prot 45,51 HC  
Cigrons estofats amb espinacs

Salmó al forn 4-13T  
Tomàquet al forn  
Pa integral 1-8  
iogurt natural 2

**19** 437 Kcal 13,73 Gr 0,00 AGS 18,30 Prot 68,08 HC  
Arròs amb tomàquet

Llom 2 colors amb poma al forn

Pa integral 1-8  
Fruita

**26** 408 Kcal 20,69 Gr 0,00 AGS 19,07 Prot 35,11 HC  
Crema de porros i cigrons 13

Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13  
Enciam i olives negres  
Pa integral 1-8  
Fruita

**6** 250 Kcal 5,08 Gr 0,00 AGS 15,56 Prot 34,23 HC  
Sopa d'au amb pasta sense gluten i ou 10  
Filet de lluç al forn amb all i julivert 4

Enciam i olives negres  
Pa integral 1-8  
natilla de vainilla de soja 8-13

**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** 439 Kcal 16,61 Gr 0,00 AGS 20,25 Prot 52,61 HC  
Llenties estofades amb verdures

Finguers de peix (sense gluten, ou i llet) 4

Enciam i llavors de gira-sol 9  
Pa integral 1-8  
Fruita

**27** 346 Kcal 9,19 Gr 0,00 AGS 16,22 Prot 48,55 HC  
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)(sense salsa soja)  
Pollastre al forn

Albergínia  
Pa integral 1-8  
Fruita

**7** 317 Kcal 5,85 Gr 0,00 AGS 15,26 Prot 59,03 HC  
Arròs amb xampinyons i tomàquet

Abadejo al forn amb all i julivert 4

Enciam i pastanaga ratllada  
Pa integral 1-8  
Fruita

**14** 316 Kcal 11,03 Gr 0,00 AGS 15,48 Prot 37,96 HC  
Crema de pastanaga amb crostons 1-2T-8T-9T-12T

Filet de halibut al forn amb all i julivert 4  
Patates xips  
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** 386 Kcal 7,74 Gr 0,00 AGS 17,20 Prot 71,96 HC  
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet

Abadejo al forn 4

Xampinyons  
Pa integral 1-8  
Fruita

**1** 416 Kcal 9,08 Gr 0,00 AGS 20,89 Prot 72,57 HC

Pasta sense gluten i ou amb tomàquet  
Pernilets de pollastre al forn  
Enciam i blat de moro  
Pa integral 1-8  
Fruita

**8** 276 Kcal 6,80 Gr 0,00 AGS 20,47 Prot 32,91 HC  
Crema de espinacs

Pit de pollastre a la planxa

Enciam i llavors de carbassa 9  
Pa integral 1-8  
Fruita

**15** 331 Kcal 13,93 Gr 0,00 AGS 12,77 Prot 36,64 HC  
Mongetes verdes, patates i pastanaga

Botifarra de porc 8T-13  
Enciam  
Pa integral 1-8  
Fruita

**22** 326 Kcal 11,25 Gr 0,00 AGS 21,08 Prot 45,87 HC  
Sopa de peix amb pasta sense gluten i ou 4-13

Rodó de vedella al forn amb xampinyons  
Enciam(opcional)  
Pa integral 1-8  
iogurt natural 2

**29**

AL·LÈRGENS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclosa 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.