

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4 930 Kcal 44,43 Gr 0,00 AGS 39,16 Prot 111,58 HC
 Llenties amb arròs 8T-11T
 Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13T
 Enciam i pastanaga ratllada
 Pa integral 1T-8T
 Pera

11 886 Kcal 27,00 Gr 0,00 AGS 44,28 Prot 131,92 HC
 Pasta sense gluten i ou amb tomàquet

Llom a la planxa
 Enciam i tomàquet
 Pa integral 1T-8T
 logurt natural 2T

18 780 Kcal 28,62 Gr 0,00 AGS 31,47 Prot 93,53 HC
 Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8T-13T
 Salmó al forn 4T-13T

Verdures guarnició
 Pa integral 1T-8T
 Fruita

5 857 Kcal 36,02 Gr 0,00 AGS 38,54 Prot 104,24 HC
 Coliflor amb patates
 Llom al forn amb salsa de poma
 Patates xips
 Pa integral 1-8
 Fruita

12 642 Kcal 17,34 Gr 0,00 AGS 30,39 Prot 117,94 HC
 Arròs amb tomàquet

Bacallà al forn 4-13T
 Enciam i pastanaga ratllada
 Pa integral 1-8
 Fruita

19 534 Kcal 15,80 Gr 0,00 AGS 30,22 Prot 64,62 HC
 Crema de carbassó

Filet de llenguadina al forn 4
 Enciam i llavors de carbassa 9
 Pa integral 1-8
 Fruita

6
 Crema de espinacs
 Pit de pollastre a la planxa
 Patates xips
 Pa integral 1-8
 Fruita

13 683 Kcal 24,08 Gr 0,00 AGS 41,26 Prot 77,30 HC
 Crema de espinacs

Pit de pollastre a la planxa
 Patates xips
 Pa integral 1-8
 Fruita

20 632 Kcal 15,73 Gr 0,00 AGS 33,28 Prot 94,62 HC
 Escudella de Nadal sense gluten i ou 10-13
 Pollastre al forn amb panses i prunes 7T-9T

Pa integral 1-8
 Natilles de vainilla de soja i neules sense gluten 2T-7T-8-9T-13-14

7
 Bròquil amb patates
 Filet de lluç al forn 4
 Enciam i blat de moro
 Pa integral 1-8
 Fruita

14 583 Kcal 15,72 Gr 0,00 AGS 31,12 Prot 77,72 HC
 Bròquil amb patates

Filet de lluç al forn 4
 Enciam i blat de moro
 Pa integral 1-8
 Fruita

21

1 587 Kcal 14,55 Gr 0,00 AGS 30,99 Prot 89,09 HC
 Mongetes verdes, patates i pastanaga
 Estofat de porc amb xampinyons

Pa integral 1-8
 Fruita

8
15 596 Kcal 23,48 Gr 0,00 AGS 23,92 Prot 69,94 HC
 Sopa d'au amb pasta sense gluten i ou 10-13
 Botifarra de porc 8T-13
 Enciam
 Pa integral 1-8
 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.



CATERING VOSTRA CUINA
 Reg. San.: 26.03850-B
 Av. Egara,50 (08192)- Sant Quirze del Vallès
 Tel. 937212000 www.vostracuina.com