

## 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** 730 Kcal 39,47 Gr 0,00 AGS 74,53 Prot 155,31 HC

Espaguëtis amb tomàquet 1T-3T  
Truita francesa 3T  
Enciam i tomàquet  
Pa integral 1T-8T  
logurt de soja 8T

**18** 765 Kcal 21,66 Gr 0,00 AGS 18,07 Prot 118,79 HC

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

Enciam i olives negres  
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** 634 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**

**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** 663 Kcal 22,27 Gr 0,00 AGS 38,18 Prot 82,45 HC

Escudella de Nadal 1-3T-8-10-13  
Pollastre al forn amb panses i prunes 7T-9T  
Pa integral 1-8  
natilla de vainilla de soja 8-13

**7**

**14** 583 Kcal 15,73 Gr 0,00 AGS 31,13 Prot 77,76 HC

Bròquil amb patates  
Filet de lluç al forn amb all i julivert 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** 605 Kcal 23,75 Gr 0,00 AGS 26,06 Prot 68,77 HC

Cocido Madrileny 1-3T-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.