

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



4 682 Kcal 35,5 Gr 6,1 AGS 19,5 Prot 69,0 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Truita francesa amb formatge 2-3
Enciam i pastanaga ratllada
logurt natural 2

5 528 Kcal 14,9 Gr 3,4 AGS 23,2 Prot 57,7 HC
Crema de carbassa i mongeta seca 13
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4
Fruita de temporada

6 888 Kcal 39,1 Gr 8,0 AGS 35,1 Prot 90,7 HC
Amanida de pasta 1-3T-4-8T-11T
Salsa rosa 3-13
Mandonguilles a la jardineria 13
Fruita de temporada

7 741 Kcal 28,7Gr 1,7 AGS 35,7 Prot 80,4 HC
Llenties estofades amb verdures
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)
Enciam i blat de moro
Fruita de temporada

8 589 Kcal 21,9 Gr 4,2 AGS 35,0 Prot 60,8 HC
Amanida alemanya 8-11-13
Pit de pollastre a la planxa amb salsa
Enciam i tomàquet
Fruita de temporada



12 723 Kcal 30,6 Gr 1,1 AGS 30,8 Prot 80,5 HC
Pasta integral amb tomàquet 1-8T-11T
Salsitxes de porc a la planxa 13
Enciam i pastanaga ratllada
logurt natural 2

13 541 Kcal 11,6 Gr 4,1 AGS 20,5 Prot 79,7 HC
Mongetes seques ECO estofades
Truita de carbassó i patata 3
Enciam i blat de moro
Fruita de temporada

14 582 Kcal 24,9Gr 2,0 AGS 34,3 Prot 52,9 HC
Amanida russa 3-4
Gall d'indi estofat amb xampinyons
Fruita de temporada

15 573 Kcal 16,7 Gr 4,1 AGS 29,3 Prot 76,6 HC
Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
Fruita de temporada

18 829 Kcal 20,7 Gr 6,7 AGS 32,6 Prot 110,9 HC
Espirals amb tomàquet 1-3T-8T-11T
Formatge ratllat 2
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4
Fruita de temporada

19 566 Kcal 16,4 Gr 1,5 AGS 29,6 Prot 73,1 HC
Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro
Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens)
Enciam i blat de moro
Fruita de temporada

20 604 Kcal 17,1 Gr 3,3 AGS 25,1 Prot 87,2 HC
Cigrans ECO estofats amb espinacs
Truita francesa 3
Enciam i tomàquet
Fruita de temporada

21 612 Kcal 21,4Gr 2,6 AGS 24,7 Prot 79,4 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet
Llom al forn amb salsa
Enciam i pastanaga ratllada
Fruita de temporada

22 485 Kcal 15,6 Gr 1,5 AGS 38,5 Prot 36,4 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Salmó al forn 4
Enciam i olives negres
logurt natural 2

25 501 Kcal 11,5 Gr 1,6 AGS 21,6 Prot 73,1 HC
Llenties estofades amb verdures
Truita de patates 3
Enciam i pastanaga ratllada
Fruita de temporada

26 420 Kcal 11,7 Gr 0,8 AGS 30,4 Prot 46,8 HC
Coliflor i patata
Rap al forn 4
Enciam i tomàquet
Fruita de temporada

27 480 Kcal 17,2 Gr 4,0 AGS 27,5 Prot 52,7 HC
Crema de pastanaga
Pollastre al forn amb patates
Fruita de temporada

28 661 Kcal 27,4Gr 1,5 AGS 29,0 Prot 73,7 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8
Rodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam i olives negres(opcional)
Fruita de temporada

29 818 Kcal 24,4 Gr 6,6 AGS 40,8 Prot 108,1 HC
Macarrons integrals amb tomàquet 1-8T-11T
Formatge ratllat 2
Pollastre al forn amb daus de poma
Enciam i blat de moro
logurt natural 2

Alergies (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 7-Cacauet 8-Soja 9-Fruits secs de closca 10-Api 11-Mostassa 12-Sèsam 13-Sulfits 14-Tramussos

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.