

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



4 726 Kcal 37,0 Gr 6,3 AGS 19,9 Prot 75,2 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Truita francesa amb formatge 2-3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
logurt natural 2

5 454 Kcal 14,6 Gr 2,2 AGS 22,4 Prot 55,9 HC
Crema de carbassa i mongeta seca 13
Filet de lluç amb patates 4
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

6 937 Kcal 40,5 Gr 8,2 AGS 31,8 Prot 103,0 HC
Amanida de pasta sense gluten 4-8T
Salsa rosa 3-13
Mandonguilles a la jardineria 13
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

7 785 Kcal 30,2Gr 1,9 AGS 36,1 Prot 86,7 HC
Llenties estofades amb verdures
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

8 633 Kcal 23,4 Gr 4,4 AGS 35,4 Prot 67,1 HC
Amanida alemanya 8-11-13
Pit de pollastre a la planxa amb salsa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada



12 793 Kcal 32,2 Gr 1,4 AGS 28,2 Prot 95,3 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet 8T
Salsitxes de porc a la planxa 13
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
logurt natural 2

13 586 Kcal 13,1 Gr 4,2 AGS 20,9 Prot 86,0 HC
Mongetes seques ECO estofades
Truita de carbassó i patata 3
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

14 626 Kcal 26,4Gr 2,2 AGS 34,8 Prot 59,2 HC
Amanida russa 3-4
Gall d'indi estofat amb xampinyons
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

15 618 Kcal 18,2 Gr 4,2 AGS 29,7 Prot 82,9 HC
Arròs amb tomàquet
Pernillets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

18 801 Kcal 20,4 Gr 5,5 AGS 28,7 Prot 124,0 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet 8T
Formatge ratllat 2
Filet de lluç amb patates 4
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

19 610 Kcal 17,9 Gr 1,7 AGS 30,0 Prot 79,4 HC
Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro
Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens)
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

20 648 Kcal 18,6 Gr 3,5 AGS 25,5 Prot 93,5 HC
Cigrons ECO estofats amb espinacs
Truita francesa 3
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

21 656 Kcal 22,9Gr 2,8 AGS 25,1 Prot 85,7 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet
Llom al forn amb salsa
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

22 555 Kcal 18,7 Gr 2,2 AGS 40,4 Prot 44,0 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Salmó al forn amb salsa de pesto 2-3-4-7T-9
Enciam i olives negres
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
logurt natural 2

25 545 Kcal 13,0 Gr 1,7 AGS 22,0 Prot 79,4 HC
Llenties estofades amb verdures
Truita de patates 3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

26 465 Kcal 13,2 Gr 1,0 AGS 30,8 Prot 53,1 HC
Coliflor i patata
Rap al forn 4
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

27 525 Kcal 18,6 Gr 4,2 AGS 27,9 Prot 59,0 HC
Crema de pastanaga
Pollastre al forn amb patates
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

28 705 Kcal 28,9Gr 1,7 AGS 29,5 Prot 79,9 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8
Rodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam i olives negres(opcional)
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
Fruita de temporada

29 814 Kcal 25,6 Gr 6,9 AGS 35,8 Prot 107,7 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet 8T
Formatge ratllat 2
Pollastre al forn amb daus de poma
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3-7T-8T-9T-12T
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.