

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



4 791 Kcal 36,1 Gr 6,1 AGS 22,8 Prot 89,8 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Trita francesa amb formatge 2-3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

5 634 Kcal 15,3 Gr 3,3 AGS 25,1 Prot 80,1 HC
Crema de carbassa
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

6 905 Kcal 20,6 Gr 3,6 AGS 49,0 Prot 126,1 HC
Amanida de pasta 1-3T-4-8T-11T
Gall d'indi a la planxa amb prunes 7T-9T
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

7 584 Kcal 18,5Gr 2,8 AGS 16,5 Prot 81,5 HC
Bròquil i patata
Trita de espinacs i patata 3
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

8 698 Kcal 22,5 Gr 4,2 AGS 38,4 Prot 81,6 HC
Amanida alemanya 8-11-13
Pit de pollastre a la planxa amb salsa
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada



12 937 Kcal 39,3 Gr 2,4 AGS 37,4 Prot 106,6 HC
Pasta integral amb pesto 1-2-3-7T-8T-9-11T
Salsitxes de porc a la planxa 13
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

13 516 Kcal 14,9 Gr 1,8 AGS 12,6 Prot 78,8 HC
Crema de pastanaga
Trita de carbassó i patata 3
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

14 505 Kcal 10,7Gr 2,1 AGS 30,1 Prot 69,1 HC
Crema de carbassó
Gall d'indi estofat amb xampinyons
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

15 683 Kcal 17,2 Gr 4,1 AGS 32,7 Prot 97,5 HC
Arròs amb tomàquet
Pernillets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

18 939 Kcal 21,2 Gr 6,7 AGS 35,9 Prot 131,7 HC
Espirals amb tomàquet 1-3T-8T-11T
Formatge ratllat 2
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

19 675 Kcal 20,2 Gr 1,5 AGS 39,0 Prot 80,5 HC
Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro
Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-11T-12T
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

20 604 Kcal 17,0 Gr 3,7 AGS 20,4 Prot 88,1 HC
Bròquil i patata
Trita francesa 3
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

21 721 Kcal 21,9Gr 2,7 AGS 28,0 Prot 100,2 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet
Llom al forn amb salsa
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

22 620 Kcal 17,8 Gr 2,0 AGS 43,3 Prot 58,6 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Salmó al forn amb salsa de pesto 2-3-4-7T-9
Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

25 560 Kcal 14,9 Gr 2,1 AGS 14,2 Prot 87,6 HC
Bledes amb patates
Trita de patates 3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

26 574 Kcal 13,2 Gr 1,1 AGS 35,5 Prot 75,2 HC
Coliflor i patata
Rap arrebossat 1-2-3-4-8T-11T-12T
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

27 823 Kcal 50,6 Gr 17,3 AGS 27,8 Prot 96,1 HC
Gaspatxo (a elecció) 1-2T-3T-8T-9T-11T-12T-13
Crema de pastanaga(a elecció)
Broqueta de pollastre amb patates 1T-10T-11T-12T-13T
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

28 771 Kcal 28,0Gr 1,6 AGS 32,0 Prot 94,9 HC
Arròs 2 delícies (blat de moro i pastanaga)
Rodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam i olives negres(opcional)
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

29 927 Kcal 25,0 Gr 6,6 AGS 44,2 Prot 129,0 HC
Macarrons integrals amb tomàquet 1-8T-11T
Formatge ratllat 2
Pollastre al curri amb daus de poma 1T-7T-9T-10T-11T-12T-13T
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-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 > 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.