

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

**4** 661 Kcal 28,6 Gr 1,2 AGS 29,9 Prot 68,2 HCArròs amb verdures i tomàquet  
Vedella al forn amb saltat de verdureslogurt natural **2****5** 528 Kcal 14,9 Gr 3,4 AGS 23,2 Prot 57,7 HCCrema de carbassa i mongeta seca **13**  
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent **1-4**

Fruita de temporada

**6** 779 Kcal 29,1 Gr 6,6 AGS 31,1 Prot 93,4 HCAmanida de pasta sense gluten **4-8T**  
Mandonguilles a la jardineria **13**

Fruita de temporada

**7** 741 Kcal 28,7Gr 1,7 AGS 35,7 Prot 80,4 HCLlenties estofades amb verdures  
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)  
Enciam i blat de moro  
Fruita de temporada**1****8** 589 Kcal 21,9 Gr 4,2 AGS 35,0 Prot 60,8 HCAmanida alemanya **8-11-13**  
Pit de pollastre a la planxa amb salsaEnciam i tomàquet  
Fruita de temporada**11****12** 723 Kcal 30,6 Gr 1,1 AGS 30,8 Prot 80,5 HCPasta integral amb tomàquet **1-8T-11T**  
Salsitxes de porc a la planxa **13**  
Enciam i pastanaga ratllada  
logurt natural **2****13** 585 Kcal 10,1 Gr 1,8 AGS 40,4 Prot 75,8 HCMongetes seques ECO estofades  
Gallineta amb patata panadera **4**

Fruita de temporada

**14** 457 Kcal 9,8Gr 2,1 AGS 34,6 Prot 55,2 HCAmanida russa (sense mahonesa) **4**  
Gall d'indi estofat amb xampinyons

Fruita de temporada

**15** 573 Kcal 16,7 Gr 4,1 AGS 29,3 Prot 76,6 HCArròs amb tomàquet  
Pernillets de pollastre a l'allet  
Enciam i tomàquet  
Fruita de temporada**18** 876 Kcal 20,8 Gr 6,6 AGS 29,6 Prot 125,8 HCPasta sense gluten i ou amb tomàquet **8T**  
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** 599 Kcal 20,6 Gr 3,3 AGS 36,7 Prot 66,1 HC

Cigrons ECO estofats amb espinacs

Vedella al forn amb xampinyons

Fruita de temporada

**21** 612 Kcal 21,4Gr 0,7 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** 463 Kcal 10,2 Gr 1,5 AGS 32,7 Prot 56,8 HC

Llenties estofades amb verdures

Filet de lluç amb tomàquet al forn **4**

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** 542 Kcal 23,8 Gr 3,8 AGS 21,2 Prot 58,6 HC

Crema de pastanaga

Broqueta de pollastre amb patates **1T-10T-11T-12T-13T**

Fruita de temporada

**28** 661 Kcal 27,4Gr 1,5 AGS 29,0 Prot 73,7 HCArròs 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 HCMacarrons 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  
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.