

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
Truita francesa amb formatge 2-3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

5 499 Kcal 13,8 Gr 2,3 AGS 30,8 Prot 60,1 HC
Crema de carbassa i mongeta seca 13
Gall d'indi a la planxa amb carbassó
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

6 831 Kcal 25,5 Gr 6,0 AGS 32,5 Prot 109,8 HC
Amanida de pasta amb tomàquet i blat de moro 1-3T-8T-11T
Mandonguilles a la jardineria 13
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

7 840 Kcal 29,4Gr 6,0 AGS 33,8 Prot 105,3 HC
Llenties estofades amb verdures
Hamburguesa de coliflor i formatge 1-2-3-12
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

13 651 Kcal 12,2 Gr 3,2 AGS 23,8 Prot 100,5 HC
Mongetes seques ECO estofades
Truita de carbassó i patata 3
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

14 610 Kcal 19,2Gr 2,0 AGS 31,7 Prot 73,7 HC
Amanida russa(sense tonyina) 3
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

18 801 Kcal 19,6 Gr 5,6 AGS 40,2 Prot 113,3 HC
Espirals amb tomàquet 1-3T-8T-11T
Formatge ratllat 2
Gall d'indi a la planxa amb carbassó
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

20 713 Kcal 17,7 Gr 3,7 AGS 28,5 Prot 108,0 HC
Cigrons ECO estofats amb espinacs
Truita francesa 3
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

21 721 Kcal 21,9Gr 2,6 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

22 626 Kcal 26,6 Gr 4,8 AGS 35,0 Prot 56,8 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Pollastre al forn amb lloer i farigola
Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

25 610 Kcal 12,0 Gr 1,6 AGS 25,0 Prot 94,0 HC
Llenties estofades amb verdures
Truita de patates 3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

26 546 Kcal 13,9 Gr 1,7 AGS 31,7 Prot 69,4 HC
Coliflor i patata
Gall d'indi a la planxa amb carbassó
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

27 651 Kcal 24,3 Gr 3,8 AGS 24,6 Prot 79,5 HC
Crema de pastanaga
Broqueta de pollastre amb patates 1T-10T-11T-12T-13T
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

28 770 Kcal 28,0Gr 1,5 AGS 32,4 Prot 94,5 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8
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-Cacaueu 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.