

# MENÚ

PA A TOTS ELS DÍMARS



Menú elaborado por nutricionista colegiada: Haidée Robert Gadella CAT001628

HRG

## ESCOLA PERE DE TERA -BASAL- NOVEMBRE 2020



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 2-6 de novembre	Patates estofades amb verdures Truita de formatge Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures <b>Macarrons</b> amb bolonyesa de <b>lenties</b> Fruita de temporada	<b>Arròs</b> a la camperola Salsitxes de porc al forn amb patates daus fregides Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Palometa amb arrebossat casolà Amanida d'enciam i sèsam logurt	Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata) Pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
SETMANA 9-13 de novembre	<b>Arròs</b> amb tomàquet Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn Tomàquet al forn Fruita de temporada	<b>Fideus</b> a la cassola Maira a l'andalusa Amanida d'enciam i pastanaga logurt	<b>Mongeta blanca</b> estofada Magre de porc estofat Fruita de temporada	Coliflor amb patata Canelons de carn gratinats Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada
SETMANA 16 - 20 de novembre	Crema de carbassó Remenat d'ou i patates Amanida d'enciam i sèsam Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Pollastre amb arrebossat casolà Daus de pastanaga Fruita de temporada	Patata xafada amb bròquil Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	<b>Espaguetis</b> amb sofregit de tomàquet, ceba i orenga Cuetes de rap al forn Amanida d'enciam i brots de soja logurt	<b>Lenties</b> estofades amb verdures <b>Arròs</b> amb verdures Fruita de temporada
SETMANA 23 - 27 de novembre	<b>Arròs</b> amb bolets, ceba i formatge Calamars a la romana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Truita francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa d'au amb <b>pasta fina</b> Pollastre al forn amb poma Fruita de temporada	<b>Lenties</b> estofades amb verdures Lluç al forn amb patata panadera Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Estofat de gall d'indi logurt
SETMANA 30 de novembre	Mongeta tendra amb patata <b>Lenties</b> amb <b>arròs</b> Fruita de temporada				

Aliment ecològic

Aliment de proximitat

### PRODUCTES DE PROXIMITAT

- Carbassa
- Col
- Enciam
- Patata
- Pebrot
- Api
- Tomàquet
- Poma
- Pera
- Ou
- Pollastre
- Gall dindi
- logurt

### Si Dinem Podem sopar

Llegums o fècules	Verdures cuites Hortalisses crues
Verdures	Fècules
Ous	Carn o peix
Carns	Ous o peix
Peix	Carn o ous
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita

En compliment del Reglament (UE) n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, el centre té disponible per a la consulta la informació relativa a la presentació d'Aliments de tots els productes que es serveixen en els nostres menús.

# MENÚ

PA A TOTS ELS DÍMARS



Menú elaborado por nutricionista colegiada: Haidée Robert Gadella CAT001628

HIRE

## ESCOLA PERE DE TERA -HALAL - NOVEMBRE 2020



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 2-6 de novembre	Patates estofades amb verdures Truita de formatge Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures <b>Macarrons</b> amb bolonyesa de <b>lenties</b> Fruita de temporada	<b>Arròs</b> a la camperola Lluç al forn amb patates daus fregides Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Palometa amb arrebossat casolà Amanida d'enciam i sèsam logurt	Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata) Pollastre halal a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
SETMANA 9-13 de novembre	<b>Arròs</b> amb tomàquet Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Pollastre halal al forn Tomàquet al forn Fruita de temporada	<b>Fideus</b> a la cassola Maira a l'andalusa Amanida d'enciam i pastanaga logurt	<b>Mongeta blanca</b> estofada Truita francesa Fruita de temporada	Coliflor amb patata Canelons de tonyina gratinats Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada
SETMANA 16 - 20 de novembre	Crema de carbassó Remenat d'ou i patates Amanida d'enciam i sèsam Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Pollastre halal amb arrebossat casolà Daus de pastanaga Fruita de temporada	Patata xafada amb bròquil Lluç a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	<b>Espaguetis</b> amb sofregit de tomàquet, ceba i orenga Cuetes de rap al forn Amanida d'enciam i brots de soja logurt	<b>Llenties</b> estofades amb verdures <b>Arròs</b> amb verdures Fruita de temporada
SETMANA 23 - 27 de novembre	<b>Arròs</b> amb bolets, ceba i formatge Calamars a la romana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Truita francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa d'au amb <b>pasta fina</b> Pollastre halal al forn amb poma Fruita de temporada	<b>Llenties</b> estofades amb verdures Lluç al forn amb patata panadera Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Estofat de gall d'indi halal logurt
SETMANA 30 de novembre	Mongeta tendra amb patata <b>Llenties</b> amb <b>arròs</b> Fruita de temporada				

### PRODUCTES DE PROXIMITAT

- Carbassa
- Col
- Enciam
- Patata
- Pebrot
- Api
- Tomàquet
- Poma
- Pera
- Ou
- Pollastre
- Gall d'indi
- logurt

Si Dinem	Podem sopar
Llegums o fècules	Verdures cuites Hortalisses crues
Verdures	Fècules
Ous	Carn o peix
Carns	Ous o peix
Peix	Carn o ous
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita

# MENÚ

PA A TOTS ELS DÍMARS



## ESCOLA PERE DE TERA -BAIX EN GREIX - NOVEMBRE 2020

HRC



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 2-6 de novembre	Patates estofades amb verdures Truita francesa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures <b>Macarrons</b> amb bolonyesa de <b>lenties</b> Fruita de temporada	<b>Arròs</b> a la camperola Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Palometa al forn Amanida d'enciam i sèsam logurt	Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata) Pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
SETMANA 9-13 de novembre	<b>Arròs</b> amb tomàquet Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn Tomàquet al forn Fruita de temporada	<b>Fideus</b> a la cassola Maira al forn Amanida d'enciam i pastanaga logurt	<b>Mongeta blanca</b> estofada amb verdura Pollastre a la planxa amb daus de carbassó Fruita de temporada	Coliflor amb patata Lluç a la planxa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada
SETMANA 16 - 20 de novembre	Crema de carbassó Remenat d'ou Amanida d'enciam i sèsam Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Pollastre a la planxa Daus de pastanaga Fruita de temporada	Patata xafada amb bròquil Lluç a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	<b>Espaguetis</b> amb sofregit de tomàquet, ceba i orenga Cuetes de rap al forn Amanida d'enciam i brots de soja logurt	<b>Lenties</b> estofades amb verdures Truita francesa Fruita de temporada
SETMANA 23 - 27 de novembre	<b>Arròs</b> saltat amb all i julivert Lluç a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Truita francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa d'au i verdura amb <b>pasta fina</b> Pollastre al forn amb poma Fruita de temporada	<b>Lenties</b> estofades amb verdures Lluç al forn amb patata panadera Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Estofat de gall d'indi logurt
SETMANA 30 de novembre	Mongeta verda Truita francesa Fruita de temporada				

### MUG CAKE DE CARABASSA

Els ingredients són: 40 g d'avena molta, 60 g de carabassa rostida, ½ clp de llevat, 60 g de beguda vegetal d'avena, ½ unça de xocolata negra, edulcorant i canyella al gust.

La preparació és ben senzilla, barregem tots els ingredients, col·loquem la unça dins de la massa, posem la tassa al microones a màxima potencia durant 1 minut i mig, i ja tenim llestes unes postres saludables i de temporada

Si Dinem	Podem sopar
Llegums o fècules	Verdures cuites Hortalisses crues
Verdures	Fècules
Ous	Carn o peix
Carns	Ous o peix
Peix	Carn o ous
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita



# MENÚ

PA A TOTS ELS DÍMARS



Menú elaborado por nutricionista colegiada: Haidée Robert Gadella CAT001628

HRG

## ESCOLA PERE DE TERA - VEGA - NOVEMBRE 2020



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 2-6 de novembre	Patates estofades amb verdures Hamburguesa vegana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures <b>Macarrons</b> amb bolonyesa de <b>lenties</b> Fruita de temporada	<b>Arròs</b> a la camperola Hamburguesa vegetal amb patates daus fregides Fruita de temporada	Amanida completa <b>Cigrons</b> estofats amb verdures logurt de soja	Amanida de <b>lenties</b> Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata) Fruita de temporada
SETMANA 9-13 de novembre	<b>Arròs</b> amb tomàquet Hamburguesa vegana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata <b>Cigrons</b> saltejats amb verdures Tomàquet al forn Fruita de temporada	<b>Fideus</b> a la cassola amb verdures Hamburguesa vegana Amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja	Amanida completa <b>Mongeta blanca</b> estofada amb verdures Fruita de temporada	Coliflor amb patata Nugets de bròcoli Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada
SETMANA 16 - 20 de novembre	Crema de carbassó Hamburguesa vegana Amanida d'enciam i sèsam Fruita de temporada	Arròs saltejat <b>Cigrons</b> estofats amb verdures Fruita de temporada	Patata xafada amb bròquil Hamburguesa vegana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Amanida completa <b>Espaguetis</b> amb sofregit de tomàquet, ceba i orenga logurt de soja	<b>Lenties</b> estofades amb verdures <b>Arròs</b> amb verdures Fruita de temporada
SETMANA 23 - 27 de novembre	<b>Arròs</b> amb bolets i ceba Nugets de bròcoli Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Hamburguesa vegana Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada	Pasta saltejada amb verdures <b>Cigrons</b> amb verdures Fruita de temporada	Amanida completa <b>Lenties</b> estofades amb verdures Fruita de temporada	Amanida de <b>cigrons</b> Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) logurt de soja
SETMANA 30 de novembre	Mongeta verda amb patata <b>Lenties</b> amb arròs Fruita de temporada				

### MUG CAKE DE CARABASSA

Els ingredients són: 40 g d'avena molta, 60 g de carabassa rostida, ½ c/p de llevat, 60 g de beguda vegetal d'avena, ½ unça de xocolata negra, edulcorant i canyella al gust.  
La preparació és ben senzilla, barregem tots els ingredients, col·loquem la unça dins de la massa, posem la tassa al microones a màxima potencia durant 1 minut i mig, i ja tenim llestes unes postres saludables i de temporada

Si Dinem	Podem sopar
Llegums o fècules	Verdures cuites Hortalisses crues
Verdures	Fècules
Ous	Carn o peix
Carns	Ous o peix
Peix	Carn o ous
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita

LIMENTART.COM

En compliment del Reglament (UE) n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, el centre té disponible per a la consulta la informació relativa a la presentació d'Al·lèrgens de tots els productes que es serveixen en els nostres menús.

Aliment Art

# MENÚ

PA A TOTS ELS DIARS



Menú elaborado por nutricionista colegiada: Haidée Robert Gadella CAT001628

HRG

## ESCOLA PERE DE TERA -SENSE LACTOSA - NOVEMBRE 2020



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 2-6 de novembre	Patates estofades amb verdures Trita de formatge s/lactosa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures <b>Macarrons</b> amb bolonyesa de <b>lenties</b> Fruita de temporada	<b>Arròs</b> a la camperola Salsitxes de porc al forn amb patates daus fregides Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Palometa amb arrebossat casolà Amanida d'enciam i sèsam logurt de soja	Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata) Pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
SETMANA 9-13 de novembre	<b>Arròs</b> amb tomàquet Trita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn Tomàquet al forn Fruita de temporada	<b>Fideus</b> a la cassola Maira a l'andalusa Amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja	<b>Mongeta blanca</b> estofada Magre de porc estofat Fruita de temporada	Coliflor amb patata Lluç a la planxa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada
SETMANA 16 - 20 de novembre	Crema de carbassó Remenat d'ou i patates Amanida d'enciam i sèsam Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Pollastre amb arrebossat casolà Daus de pastanaga Fruita de temporada	Patata xafada amb bròquil Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	<b>Espaguetis</b> amb sofregit de tomàquet, ceba i orenga Cuetes de rap al forn Amanida d'enciam i brots de soja logurt de soja	<b>Lenties</b> estofades amb verdures <b>Arròs</b> amb verdures Fruita de temporada
SETMANA 23 - 27 de novembre	<b>Arròs</b> amb bolets, ceba i formatge s/lactosa Lluç a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Trita francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa d'au i verdura amb <b>pasta fina</b> Pollastre al forn amb poma Fruita de temporada	<b>Lenties</b> estofades amb verdures Lluç al forn amb patata panadera Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Estofat de gall d'indi logurt de soja
SETMANA 30 de novembre	Mongeta tendra i patata <b>Lenties</b> amb <b>arròs</b> Fruita de temporada				

### MUG CAKE DE CARABASSA

Els ingredients són: 40 g d'avena molta, 60 g de carabassa rostida, ½ c/p de llevat, 60 g de beguda vegetal d'avena, ½ unça de xocolata negra, edulcorant i canyella al gust.  
La preparació és ben senzilla, barregem tots els ingredients, col·loquem la unça dins de la massa, posem la tassa al microones a màxima potencia durant 1 minut i mig, i ja tenim llestes unes postres saludables i de temporada

Si Dinem	Podem sopar
Llegums o fècules	Verdures cuites Hortalisses crues
Verdures	Fècules
Ous	Carn o peix
Carns	Ous o peix
Peix	Carn o ous
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita

# MENÚ

PA A TOTS ELS DÍMARS



Menú elaborado por nutricionista colegiada: Haidée Robert Gadella CAT001628

HRG

## ESCOLA PERE DE TERA -SENSE CARBASSA - NOVEMBRE 2020



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 2-6 de novembre	Patates estofades amb verdures Truita de formatge Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	<b>Arròs</b> a la camperola Salsitxes de porc al forn amb patates daus fregides Fruita de temporada	Crema de verdures <b>Macarrons</b> amb bolonyesa de <b>lenties</b> Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Palometa amb arrebossat casolà Amanida d'enciam i sèsam logurt	Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata) Pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
SETMANA 9-13 de novembre	<b>Arròs</b> amb tomàquet Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn Tomàquet al forn Fruita de temporada	<b>Fideus</b> a la cassola Maira a l'andalusa Amanida d'enciam i pastanaga logurt	<b>Mongeta blanca</b> estofada Magre de porc estofat Fruita de temporada	Coliflor amb patata Canelons de carn gratinats Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada
SETMANA 16 - 20 de novembre	Crema de carbassó Remenat d'ou i patates Amanida d'enciam i sèsam Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Pollastre amb arrebossat casolà Daus de pastanaga Fruita de temporada	Patata xafada amb bròquil Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	<b>Espaguetis</b> amb sofregit de tomàquet, ceba i orenga Cuetes de rap al forn Amanida d'enciam i brots de soja logurt	<b>Lenties</b> estofades amb verdures <b>Arròs</b> amb verdures Fruita de temporada
SETMANA 23 - 27 de novembre	<b>Arròs</b> amb bolets, ceba i formatge Calamars a la romana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Truita francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa d'au amb <b>pasta fina</b> Pollastre al forn amb poma Fruita de temporada	<b>Lenties</b> estofades amb verdures Lluç al forn amb patata panadera Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Estofat de gall d'indi logurt
SETMANA 30 de novembre	Mongeta tendra amb patata <b>Lenties</b> amb <b>arròs</b> Fruita de temporada				

### PRODUCTES DE PROXIMITAT

- Carbassa
- Col
- Enciam
- Patata
- Pebrot
- Api
- Tomàquet
- Poma
- Pera
- Ou
- Pollastre
- Gall dindi
- logurt

Si Dinem	Podem sopar
Llegums o fècules	Verdures cuites Hortalisses crues
Verdures	Fècules
Ous	Carn o peix
Carns	Ous o peix
Peix	Carn o ous
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita

En compliment del Reglament (UE) n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, el centre té disponible per a la consulta la informació relativa a la presentació d'Al·lèrgens de tots els productes que es serveixen en els nostres menús.



# MENÚ

PA A TOTS ELS DÍMARS



## ESCOLA PERE DE TERA -SENSE PRÉSSEC - NOVEMBRE 2020

HRS



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 2-6 de novembre	Patates estofades amb verdures Truita de formatge Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada (no préssec)	<b>Arròs</b> a la camperola Salsitxes de porc al forn amb patates daus fregides Fruita de temporada (no préssec)	Crema de verdures <b>Macarrons</b> amb bolonyesa de <b>lenties</b> Fruita de temporada (no préssec)	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Palometa amb arrebossat casolà Amanida d'enciam i sèsam logurt	Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata) Pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada (no préssec)
SETMANA 9-13 de novembre	<b>Arròs</b> amb tomàquet Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada (no préssec)	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn Tomàquet al forn Fruita de temporada (no préssec)	<b>Fideus</b> a la cassola Maira a l'andalusa Amanida d'enciam i pastanaga logurt	<b>Mongeta blanca</b> estofada Magre de porc estofat Fruita de temporada (no préssec)	Coliflor amb patata Canelons de carn gratinats Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada (no préssec)
SETMANA 16 - 20 de novembre	Crema de carbassó Remenat d'ou i patates Amanida d'enciam i sèsam Fruita de temporada (no préssec)	<b>Cigrons</b> estofats amb verdures Pollastre amb arrebossat casolà Daus de pastanaga Fruita de temporada (no préssec)	Patata xafada amb bròquil Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada (no préssec)	<b>Espaguetis</b> amb sofregit de tomàquet, ceba i orenga Cuetes de rap al forn Amanida d'enciam i brots de soja logurt	<b>Lenties</b> estofades amb verdures <b>Arròs</b> amb verdures Fruita de temporada (no préssec)
SETMANA 23 - 27 de novembre	<b>Arròs</b> amb bolets, ceba i formatge Calamars a la romana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada (no préssec)	Trinxat de col i patata Truita francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada (no préssec)	Sopa d'au amb <b>pasta fina</b> Pollastre al forn amb poma Fruita de temporada (no préssec)	<b>Lenties</b> estofades amb verdures Lluç al forn amb patata panadera Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada (no préssec)	Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Estofat de gall d'indi logurt
SETMANA 30 de novembre	Mongeta tendra amb patata <b>Lenties</b> amb <b>arròs</b> Fruita de temporada (no préssec)				

### PRODUCTES DE PROXIMITAT

- Carbassa
- Col
- Enciam
- Patata
- Pebrot
- Api
- Tomàquet
- Poma
- Pera
- Ou
- Pollastre
- Gall dindi
- logurt

Si Dinem	Podem sopar
Llegums o fècules	Verdures cuites Hortalisses crues
Verdures	Fècules
Ous	Carn o peix
Carns	Ous o peix
Peix	Carn o ous
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita

En compliment del Reglament (UE) n ° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, el centre té disponible per a la consulta la informació relativa a la presentació d'Al·lèrgens de tots els productes que es serveixen en els nostres menús.