

MES: **Febrer-26**MENÚ: **ESCOLA CAMPS ELISIS****Dilluns****Dimarts****Dimecres****Dijous****Divendres**

2 Crema de carbassó amb formatge Macarrons eco amb salsa bolonyesa vegetal Fruita Pa 613,9K Cal; 8,8Gr Grasa; 2,5Gr AGS; 99Gr HC; 26,8Gr Azucars; 27,9Gr Proteïnes; 4,1Gr Sal.	3 Mongeta blanca eco estofada Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 576,4K Cal; 19,1Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 66,7Gr HC; 17,5Gr Azucars; 28,9Gr Proteïnes; 2,8Gr Sal.	4 Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteïnes; 5,6Gr Sal.	5 Cigrons guisats amb arròs integral Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 617,8K Cal; 13,5Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 99,8Gr HC; 21,6Gr Azucars; 23,4Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.	6 Escudella catalana Mandonguilles a la jardineria logurt Pa 510,7K Cal; 25,4Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 75,6Gr HC; 8,1Gr Azucars; 23,8Gr Proteïnes; 4,8Gr Sal.
9 Minestra saltejada Carn magra a la riojana Fruita Pa 562K Cal; 13,8Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 22,8Gr Azucars; 23,3Gr Proteïnes; 2,7Gr Sal.	10 Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 526K Cal; 13,5Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 53,8Gr HC; 16,7Gr Azucars; 45,1Gr Proteïnes; 6,9Gr Sal.	11 Llenties eco a la camperola Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 524,8K Cal; 9,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 84,7Gr HC; 15,8Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.	12 Patates estofades amb carbassa Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 559,8K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 93,7Gr HC; 10,5Gr Azucars; 24,8Gr Proteïnes; 4,6Gr Sal.	13 Mongeta blanca eco estofada Lluç a la romana Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 612,1K Cal; 16,8Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 82,6Gr HC; 16,8Gr Azucars; 26,4Gr Proteïnes; 2,7Gr Sal.
16 Crema de carbassa Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 517,9K Cal; 9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 58,8Gr HC; 12,8Gr Azucars; 49,1Gr Proteïnes; 5,7Gr Sal.	17 Sopa d'au amb pasta Estofat de porc amb cigrons Fruita Pa 540,7K Cal; 16,3Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 68Gr HC; 17Gr Azucars; 28,9Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.	18 Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 28,7Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.	19 Llenties eco a la camperola Arròs melós amb carbassa i faves de soja Amanida d'enciam logurt Pa 554,9K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 98,4Gr HC; 7,6Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.	20 Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita de tonyina Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 573,7K Cal; 15,9Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 20,1Gr Azucars; 23,1Gr Proteïnes; 4,6Gr Sal.
23 Sopa d'au amb arròs integral Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 513,8K Cal; 9,1Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 87,8Gr HC; 22,3Gr Azucars; 17,4Gr Proteïnes; 2,5Gr Sal.	24 Tricolor de verdures Hamburguesa mixta al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 575,4K Cal; 20Gr Grasa; 9,8Gr AGS; 71,9Gr HC; 4,8Gr Azucars; 26,1Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.	25 Llenties eco estofades Truita de patata Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 526,1K Cal; 9,8Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 85,7Gr HC; 15,8Gr Azucars; 22,4Gr Proteïnes; 2,3Gr Sal.	26 Crema de pastanaga Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 566K Cal; 13,5Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 53,8Gr HC; 16,7Gr Azucars; 55,1Gr Proteïnes; 6,9Gr Sal.	27 Macarrons amb tomàquet i formatge Cigrons amb ou dur logurt Pa 587,6K Cal; 8,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 103Gr HC; 15,8Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.

VISITA LA NOSTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.COMERTEL.ES

MES: **Febrer-26**MENÚ: **SENSE CARN****Dilluns****Dimarts****Dimecres****Dijous****Divendres**

2 Crema de carbassó amb formatge Macarrons eco amb salsa bolonyesa vegetal Fruita Pa 613,9K Cal; 8,8Gr Grasa; 2,5Gr AGS; 99Gr HC; 26,8Gr Azucars; 27,9Gr Proteïnes; 4,1Gr Sal.	3 Mongeta blanca eco estofada Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 576,4K Cal; 19,1Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 66,7Gr HC; 17,5Gr Azucars; 28,9Gr Proteïnes; 2,8Gr Sal.	4 Mongeta verda a l'allet amb patata Abadejo a la marinera Fruita Pa 528,5K Cal; 18,5Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 60,1Gr HC; 19,3Gr Azucars; 25,5Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.	5 Cigrons guisats amb arròs integral Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 617,8K Cal; 13,5Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 99,8Gr HC; 21,6Gr Azucars; 23,4Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.	6 Sopa de verdures Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures logurt Pa 565,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 25,7Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.
9 Minestra saltejada Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 523K Cal; 21,8Gr Grasa; 3,6Gr AGS; 61,2Gr HC; 12,9Gr Azucars; 18,2Gr Proteïnes; 3,6Gr Sal.	10 Crema de verdures Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 528,8K Cal; 9,3Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 86,8Gr HC; 11,3Gr Azucars; 22,4Gr Proteïnes; 3,6Gr Sal.	11 Llenties eco a la camperola Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 524,8K Cal; 9,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 84,7Gr HC; 15,8Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.	12 Patates estofades amb carbassa Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 559,8K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 93,7Gr HC; 10,5Gr Azucars; 24,8Gr Proteïnes; 4,6Gr Sal.	13 Mongeta blanca eco estofada Lluç a la romana Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 612,1K Cal; 16,8Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 82,6Gr HC; 16,8Gr Azucars; 26,4Gr Proteïnes; 2,7Gr Sal.
16 Crema de carbassa Truita a la francesa Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 524,8K Cal; 9,3Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 86,8Gr HC; 11,3Gr Azucars; 21,4Gr Proteïnes; 3,6Gr Sal.	17 Sopa de verdures Crestes de tonyina Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 707K Cal; 31,9Gr Grasa; 7,7Gr AGS; 83,5Gr HC; 23,3Gr Azucars; 16,1Gr Proteïnes; 3,6Gr Sal.	18 Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 564,3K Cal; 9,7Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 82,1Gr HC; 20,7Gr Azucars; 31,5Gr Proteïnes; 2,9Gr Sal.	19 Llenties eco a la camperola Arròs melós amb carbassa i faves de soja Amanida d'enciam logurt Pa 554,9K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 98,4Gr HC; 7,6Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.	20 Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita de tonyina Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 573,7K Cal; 15,9Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 20,1Gr Azucars; 23,1Gr Proteïnes; 4,6Gr Sal.
23 Sopa de verdures Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 28,7Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.	24 Tricolor de verdures Mandonguilles de lluç i pota al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 511K Cal; 21,8Gr Grasa; 3,6Gr AGS; 61,2Gr HC; 12,9Gr Azucars; 15,2Gr Proteïnes; 3,6Gr Sal.	25 Llenties eco estofades Truita de patata Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 526,1K Cal; 9,8Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 85,7Gr HC; 15,8Gr Azucars; 22,4Gr Proteïnes; 2,3Gr Sal.	26 Crema de pastanaga Abadejo ajoarriero Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 524,8K Cal; 9,3Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 86,8Gr HC; 11,3Gr Azucars; 21,4Gr Proteïnes; 3,6Gr Sal.	27 Macarrons amb tomàquet i formatge Cigrons amb ou dur logurt Pa 587,6K Cal; 8,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 103Gr HC; 15,8Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.

VISITA LA NOSTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.COMERTEL.ES

MES: **Febrer-26**

MENÚ: **OVOLACTOVEGETARIANA**

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Crema de carbassó amb formatge Macarrons eco amb salsa bolonyesa vegetal Fruita Pa 613,9K Cal; 8,8Gr Grasa; 2,5Gr AGS; 99Gr HC; 26,8Gr Azucars; 27,9Gr Proteïnas; 4,1Gr Sal.	3 Mongeta blanca eco estofada Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 576,4K Cal; 19,1Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 66,7Gr HC; 17,5Gr Azucars; 28,9Gr Proteïnas; 2,8Gr Sal.	4 Mongeta verda a l'allet amb patata Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 512,2K Cal; 15,9Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 73,9Gr HC; 19,3Gr Azucars; 18,4Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	5 Crema de pastanaga Cigrons guisats amb arròs integral Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 517,6K Cal; 8,9Gr Grasa; 2Gr AGS; 90Gr HC; 15,6Gr Azucars; 16,1Gr Proteïnas; 2Gr Sal.	6 Sopa de verdures Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures logurt Pa 565,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 25,7Gr Proteïnas; 3,5Gr Sal.
9 Minestra saltejada Truita a la francesa Amanida de tomàquet i blat de moro Fruita Pa 524,9K Cal; 16,8Gr Grasa; 3,1Gr AGS; 64Gr HC; 16,6Gr Azucars; 23,4Gr Proteïnas; 2,7Gr Sal.	10 Arròs amb tomàquet Hamburguesa vegetal Fruita Pa 573,5K Cal; 12,9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 91,4Gr HC; 23,5Gr Azucars; 19,2Gr Proteïnas; 2Gr Sal.	11 Llenties eco a la camperola Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 524,8K Cal; 9,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 84,7Gr HC; 15,8Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	12 Patates estofades amb carbassa Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 559,5K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 95,3Gr HC; 21,5Gr Azucars; 22,4Gr Proteïnas; 1,9Gr Sal.	13 Crema de pastanaga Mongeta blanca eco estofada Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 526,6K Cal; 9,9Gr Grasa; 2Gr AGS; 90Gr HC; 15,6Gr Azucars; 16,1Gr Proteïnas; 2Gr Sal.
16 Crema de carbassa amb formatge Arròs amb verdures Fruita Pa 633,9K Cal; 20,2Gr Grasa; 10,7Gr AGS; 93,4Gr HC; 24,6Gr Azucars; 15,5Gr Proteïnas; 3,8Gr Sal.	17 Sopa de verdures Cigrons eco estofats Fruita Pa 550,5K Cal; 9,4Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 96,4Gr HC; 28,6Gr Azucars; 18,6Gr Proteïnas; 1,6Gr Sal.	18 Patates guisades Hamburguesa vegetal Fruita Pa 512,2K Cal; 15,9Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 73,9Gr HC; 19,3Gr Azucars; 18,4Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	19 Llenties eco a la camperola Arròs melós amb carbassa i faves de soja Amanida d'enciam logurt Pa 548,9K Cal; 17,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 79,6Gr HC; 7,6Gr Azucars; 20,8Gr Proteïnas; 3,2Gr Sal.	20 Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 561,7K Cal; 15,9Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 20,1Gr Azucars; 20,1Gr Proteïnas; 4,6Gr Sal.
23 Sopa de verdures Pèsols a la francesa Fruita Pa 504K Cal; 16,5Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 70,8Gr HC; 14,4Gr Azucars; 14,3Gr Proteïnas; 2Gr Sal.	24 Tricolor de verdures Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 508,2K Cal; 15,9Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 72,9Gr HC; 19,3Gr Azucars; 18,4Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	25 Llenties eco estofades Truita de patata Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 526,1K Cal; 9,8Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 85,7Gr HC; 15,8Gr Azucars; 22,4Gr Proteïnas; 2,3Gr Sal.	26 Crema de pastanaga Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 561,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 82,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 25,7Gr Proteïnas; 3,5Gr Sal.	27 Macarrons amb tomàquet i formatge Cigrons amb ou dur logurt Pa 581,6K Cal; 17,8Gr Grasa; 2,2Gr AGS; 84,2Gr HC; 15,8Gr Azucars; 20,8Gr Proteïnas; 2,6Gr Sal.

VISITA LA NOSTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.COMERTEL.ES

M^{re} José Cabrera Boix
Directora Ocina Central Lletja Comerçel
Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:				
MES: Febrer-26		MENÚ: NO PORC, OU, FR. SECS				
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
2 Crema de carbassó amb formatge Abadejo amb salsa de verdures Fruita Pa 517,9K Cal; 8,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 80,2Gr HC; 26,8Gr Azucares; 24,6Gr Proteinas; 3,4Gr Sal.		3 Arròs amb tomàquet Mongeta blanca eco estofada Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 585,5K Cal; 8,8Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 100,6Gr HC; 25,5Gr Azucares; 19,3Gr Proteinas; 2,5Gr Sal.	4 Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 527,5K Cal; 13,6Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 50,8Gr HC; 14,6Gr Azucares; 48,2Gr Proteinas; 5Gr Sal.	5 Cigrons guisats amb arròs integral Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 521,8K Cal; 12,9Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 81Gr HC; 21,6Gr Azucares; 20,1Gr Proteinas; 2,5Gr Sal.	6 Sopa de verdures Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures logurt Pa 652,5K Cal; 13Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 100,6Gr HC; 28Gr Azucares; 29,6Gr Proteinas; 4,3Gr Sal.	
9 Minestra saltejada Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 435,2K Cal; 15,5Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 50,9Gr HC; 19Gr Azucares; 25,3Gr Proteinas; 2,8Gr Sal.		10 Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 465,1K Cal; 5,7Gr Grasa; 0,7Gr AGS; 53Gr HC; 21,6Gr Azucares; 22,6Gr Proteinas; 3,9Gr Sal.	11 Col-i-flor al "ajoarriero" Llenties eco a la camperola Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 525,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 76,1Gr HC; 18,5Gr Azucares; 18,8Gr Proteinas; 20,8Gr Sal.	12 Patates estofades amb carbassa Pit de pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 495,4K Cal; 18,9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 52,5Gr HC; 2,5Gr Azucares; 27,6Gr Proteinas; 4,7Gr Sal.	13 Mongeta blanca eco estofada Lluç al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 415,4K Cal; 10,7Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 46,8Gr HC; 16,2Gr Azucares; 27,8Gr Proteinas; 2,3Gr Sal.	
16 Crema de carbassa Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 421,9K Cal; 8,4Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 40Gr HC; 12,8Gr Azucares; 45,8Gr Proteinas; 5Gr Sal.		17 Sopa de verdures Cigrons eco estofats Fruita Pa 421,5K Cal; 8,3Gr Grasa; 1Gr AGS; 70,4Gr HC; 20,5Gr Azucares; 15,3Gr Proteinas; 3,6Gr Sal.	18 Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 415,6K Cal; 16,4Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 50Gr HC; 14,5Gr Azucares; 20,7Gr Proteinas; 4,5Gr Sal.	19 Llenties eco a la camperola Arròs melós amb carbassa i faves de soja Amanida d'enciam logurt Pa 458,9K Cal; 7,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 79,6Gr HC; 7,6Gr Azucares; 20,8Gr Proteinas; 3,2Gr Sal.	20 Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Lluç al forn Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 424,3K Cal; 9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 61,1Gr HC; 19,3Gr Azucares; 22,1Gr Proteinas; 4,3Gr Sal.	
23 Sopa d'au amb arròs integral Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 445,7K Cal; 10,5Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 60,3Gr HC; 16,7Gr Azucares; 24,4Gr Proteinas; 3,7Gr Sal.		24 Tricolor de verdures Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 470,3K Cal; 18Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 50,7Gr HC; 17,3Gr Azucares; 20,9Gr Proteinas; 3,1Gr Sal.	25 Llenties eco estofades Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 505,4K Cal; 15,5Gr Grasa; 3Gr AGS; 66,5Gr HC; 15,7Gr Azucares; 24,2Gr Proteinas; 2,1Gr Sal.	26 Crema de pastanaga Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 477,4K Cal; 14,9Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 58,7Gr HC; 13,7Gr Azucares; 22,2Gr Proteinas; 1,3Gr Sal.	27 Macarrons sense gluten ni ou amb tomàquet i formatge Lluç amb salsa verda amb pèsols logurt Pa 474,1K Cal; 18,1Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 53,9Gr HC; 21,5Gr Azucares; 24,2Gr Proteinas; 4,1Gr Sal.	

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:				
MES: Febrer-26		MENÚ: SENSE PORC				
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
2 Crema de carbassó amb formatge Macarrons eco amb salsa bolonyesa vegetal Fruita Pa 613,9K Cal; 8,8Gr Grasa; 2,5Gr AGS; 99Gr HC; 26,8Gr Azucars; 27,9Gr Proteïnas; 4,1Gr Sal.		3 Mongeta blanca eco estofada Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 576,4K Cal; 19,1Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 66,7Gr HC; 17,5Gr Azucars; 28,9Gr Proteïnas; 2,8Gr Sal.	4 Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteïnas; 5,6Gr Sal.	5 Cigrons guisats amb arròs integral Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 617,8K Cal; 13,5Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 99,8Gr HC; 21,6Gr Azucars; 23,4Gr Proteïnas; 3,2Gr Sal.	6 Escudella catalana Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures logurt Pa 565,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 25,7Gr Proteïnas; 3,5Gr Sal.	
9 Minestra saltejada Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 523K Cal; 21,8Gr Grasa; 3,6Gr AGS; 61,2Gr HC; 12,9Gr Azucars; 18,2Gr Proteïnas; 3,6Gr Sal.		10 Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 526K Cal; 13,5Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 53,8Gr HC; 16,7Gr Azucars; 45,1Gr Proteïnas; 6,9Gr Sal.	11 Llenties eco a la camperola Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 524,8K Cal; 9,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 84,7Gr HC; 15,8Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	12 Patates estofades amb carbassa Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 559,8K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 93,7Gr HC; 10,5Gr Azucars; 24,8Gr Proteïnas; 4,6Gr Sal.	13 Mongeta blanca eco estofada Lluç a la romana Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 612,1K Cal; 16,8Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 82,6Gr HC; 16,8Gr Azucars; 26,4Gr Proteïnas; 2,7Gr Sal.	
16 Crema de carbassa Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 517,9K Cal; 9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 58,8Gr HC; 12,8Gr Azucars; 49,1Gr Proteïnas; 5,7Gr Sal.		17 Sopa d'au amb pasta Crestes de tonyina Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 664K Cal; 29,2Gr Grasa; 7,5Gr AGS; 79,2Gr HC; 22,5Gr Azucars; 16,1Gr Proteïnas; 2,9Gr Sal.	18 Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 564,3K Cal; 9,7Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 82,1Gr HC; 20,7Gr Azucars; 31,5Gr Proteïnas; 2,9Gr Sal.	19 Llenties eco a la camperola Arròs melós amb carbassa i faves de soja Amanida d'enciam logurt Pa 554,9K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 98,4Gr HC; 7,6Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnas; 3,9Gr Sal.	20 Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita de tonyina Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 573,7K Cal; 15,9Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 20,1Gr Azucars; 23,1Gr Proteïnas; 4,6Gr Sal.	
23 Sopa d'au amb arròs integral Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 513,8K Cal; 9,1Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 87,8Gr HC; 22,3Gr Azucars; 17,4Gr Proteïnas; 2,5Gr Sal.		24 Tricolor de verdures Mandonguilles de lluç i pota al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 511K Cal; 21,8Gr Grasa; 3,6Gr AGS; 61,2Gr HC; 12,9Gr Azucars; 15,2Gr Proteïnas; 3,6Gr Sal.	25 Llenties eco estofades Truita de patata Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 526,1K Cal; 9,8Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 85,7Gr HC; 15,8Gr Azucars; 22,4Gr Proteïnas; 2,3Gr Sal.	26 Crema de pastanaga Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 566K Cal; 13,5Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 53,8Gr HC; 16,7Gr Azucars; 55,1Gr Proteïnas; 6,9Gr Sal.	27 Macarrons amb tomàquet i formatge Cigrons amb ou dur logurt Pa 587,6K Cal; 8,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 103Gr HC; 15,8Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnas; 3,3Gr Sal.	

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:				
MES: Febrer-26		MENÚ: SENSE PEIX				
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
2 Crema de carbassó amb formatge Macarrons eco amb salsa bolonyesa vegetal Fruita Pa 613,9K Cal; 8,8Gr Grasa; 2,5Gr AGS; 99Gr HC; 26,8Gr Azucares; 27,9Gr Proteinas; 4,1Gr Sal.		3 Mongeta blanca eco estofada Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 576,4K Cal; 19,1Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 66,7Gr HC; 17,5Gr Azucares; 28,9Gr Proteinas; 2,8Gr Sal.	4 Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucares; 51,5Gr Proteinas; 5,6Gr Sal.	5 Cigrons guisats amb arròs integral Llom al forn Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 660,2K Cal; 19,6Gr Grasa; 5,8Gr AGS; 77,4Gr HC; 20,6Gr Azucares; 43Gr Proteinas; 3Gr Sal.	6 Escudella catalana Mandonguilles a la jardineria logurt Pa 510,7K Cal; 25,4Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 75,6Gr HC; 8,1Gr Azucares; 23,8Gr Proteinas; 4,8Gr Sal.	
9 Minestra saltejada Carn magra a la riojana Fruita Pa 562K Cal; 13,8Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 22,8Gr Azucares; 23,3Gr Proteinas; 2,7Gr Sal.		10 Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 526K Cal; 13,5Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 53,8Gr HC; 16,7Gr Azucares; 45,1Gr Proteinas; 6,9Gr Sal.	11 Llenties eco a la camperola Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 524,8K Cal; 9,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 84,7Gr HC; 15,8Gr Azucares; 22,6Gr Proteinas; 3,1Gr Sal.	12 Patates estofades amb carbassa Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 559,8K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 93,7Gr HC; 10,5Gr Azucares; 24,8Gr Proteinas; 4,6Gr Sal.	13 Mongeta blanca eco estofada Truita a la francesa Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 544,9K Cal; 16,8Gr Grasa; 3,1Gr AGS; 69Gr HC; 16,6Gr Azucares; 23,4Gr Proteinas; 2,7Gr Sal.	
16 Crema de carbassa Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 517,9K Cal; 9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 58,8Gr HC; 12,8Gr Azucares; 49,1Gr Proteinas; 5,7Gr Sal.		17 Sopa d'au amb pasta Estofat de porc amb cigrons Fruita Pa 540,7K Cal; 16,3Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 68Gr HC; 17Gr Azucares; 28,9Gr Proteinas; 3,9Gr Sal.	18 Patates guisades Pit de pollastre a la llimona Fruita Pa 557,3K Cal; 9,9Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 83Gr HC; 14,4Gr Azucares; 30,6Gr Proteinas; 5,3Gr Sal.	19 Llenties eco a la camperola Arròs melós amb carbassa i faves de soja Amanida d'enciam logurt Pa 554,9K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 98,4Gr HC; 7,6Gr Azucares; 24,1Gr Proteinas; 3,9Gr Sal.	20 Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 553,8K Cal; 15,2Gr Grasa; 2,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 19,7Gr Azucares; 17,8Gr Proteinas; 4,6Gr Sal.	
23 Sopa d'au amb arròs integral Pit de pollastre a la llimona Fruita Pa 521,2K Cal; 5,2Gr Grasa; 1Gr AGS; 87,8Gr HC; 12,8Gr Azucares; 29,9Gr Proteinas; 4,5Gr Sal.		24 Tricolor de verdures Hamburguesa mixta al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 575,4K Cal; 20Gr Grasa; 9,8Gr AGS; 71,9Gr HC; 4,8Gr Azucares; 26,1Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.	25 Llenties eco estofades Truita de patata Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 526,1K Cal; 9,8Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 85,7Gr HC; 15,8Gr Azucares; 22,4Gr Proteinas; 2,3Gr Sal.	26 Crema de pastanaga Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 566K Cal; 13,5Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 53,8Gr HC; 16,7Gr Azucares; 55,1Gr Proteinas; 6,9Gr Sal.	27 Macarrons amb tomàquet i formatge Cigrons amb ou dur logurt Pa 587,6K Cal; 8,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 103Gr HC; 15,8Gr Azucares; 24,1Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.	

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:							
MES: Febrer-26		MENÚ: SENSE LACTOSA, PLV							
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres				
2	Crema de carbassó Macarrons eco amb salsa bolonyesa vegetal Fruita Pa 589,3K Cal; 7,5Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 97Gr HC; 27,9Gr Azucares; 25,8Gr Proteinas; 3,8Gr Sal.	3	Mongeta blanca eco estofada Truita a la francesa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 550,7K Cal; 17,5Gr Grasa; 3,3Gr AGS; 67,8Gr HC; 17Gr Azucares; 24,4Gr Proteinas; 2,8Gr Sal.	4	Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucares; 51,5Gr Proteinas; 5,6Gr Sal.	5	Cigrons guisats amb arròs integral Lluç amb ceba Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 548,2K Cal; 9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 83,5Gr HC; 22,1Gr Azucares; 32,1Gr Proteinas; 3,8Gr Sal.	6	Escudella catalana Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures logurt de soja Pa 565,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucares; 25,7Gr Proteinas; 3,5Gr Sal.
9	Minestra saltejada Carn magra a la riojana Fruita Pa 562K Cal; 13,8Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 22,8Gr Azucares; 23,3Gr Proteinas; 2,7Gr Sal.	10	Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 526K Cal; 13,5Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 53,8Gr HC; 16,7Gr Azucares; 45,1Gr Proteinas; 6,9Gr Sal.	11	Llenties eco a la camperola Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 524,8K Cal; 9,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 84,7Gr HC; 15,8Gr Azucares; 22,6Gr Proteinas; 3,1Gr Sal.	12	Patates estofades amb carbassa Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja Pa 559,8K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 93,7Gr HC; 10,5Gr Azucares; 24,8Gr Proteinas; 4,6Gr Sal.	13	Mongeta blanca eco estofada Lluç al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 511,4K Cal; 11,3Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 65,6Gr HC; 16,2Gr Azucares; 31,1Gr Proteinas; 3Gr Sal.
16	Crema de carbassa Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 517,9K Cal; 9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 58,8Gr HC; 12,8Gr Azucares; 49,1Gr Proteinas; 5,7Gr Sal.	17	Sopa d'au amb pasta Estofat de porc amb cigrons Fruita Pa 540,7K Cal; 16,3Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 68Gr HC; 17Gr Azucares; 28,9Gr Proteinas; 3,9Gr Sal.	18	Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucares; 28,7Gr Proteinas; 3,5Gr Sal.	19	Llenties eco a la camperola Arròs melós amb carbassa i faves de soja Amanida d'enciam logurt de soja Pa 554,9K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 98,4Gr HC; 7,6Gr Azucares; 24,1Gr Proteinas; 3,9Gr Sal.	20	Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita de tonyina Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 573,7K Cal; 15,9Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 20,1Gr Azucares; 23,1Gr Proteinas; 4,6Gr Sal.
23	Sopa d'au amb arròs integral Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 513,8K Cal; 9,1Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 87,8Gr HC; 22,3Gr Azucares; 17,4Gr Proteinas; 2,5Gr Sal.	24	Tricolor de verdures Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 512,2K Cal; 15,9Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 73,9Gr HC; 19,3Gr Azucares; 18,4Gr Proteinas; 3,1Gr Sal.	25	Llenties eco estofades Truita de patata Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 526,1K Cal; 9,8Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 85,7Gr HC; 15,8Gr Azucares; 22,4Gr Proteinas; 2,3Gr Sal.	26	Crema de pastanaga Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 566K Cal; 13,5Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 53,8Gr HC; 16,7Gr Azucares; 55,1Gr Proteinas; 6,9Gr Sal.	27	Macarrons eco amb tomàquet Cigrons amb ou dur logurt de soja Pa 563,2K Cal; 6,4Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 101,4Gr HC; 15,6Gr Azucares; 23,7Gr Proteinas; 2,9Gr Sal.

MES: **Febrer-26**MENÚ: **SENSE GLUTEN**

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Crema de carbassó amb formatge Abadejo amb salsa de verdures Fruita Pa sense gluten 664,7K Cal; 25,5Gr Grasa; 3,5Gr AGS; 83,7Gr HC; 16,2Gr Azucars; 25,1Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.	3 Mongeta blanca eco estofada Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten 569,2K Cal; 19,2Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 66,3Gr HC; 18,8Gr Azucars; 25,9Gr Proteïnes; 2,5Gr Sal.	4 Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa sense gluten 580,7K Cal; 15Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 58Gr HC; 15,9Gr Azucars; 49,6Gr Proteïnes; 5,4Gr Sal.	5 Cigrons guisats amb arròs integral Lluç amb ceba Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa sense gluten 545,4K Cal; 9,7Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 81,9Gr HC; 23,5Gr Azucars; 30,2Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.	6 Sopa de verdures Mandonguilles a la jardineria logurt Pa sense gluten 652,5K Cal; 13Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 100,6Gr HC; 28Gr Azucars; 29,6Gr Proteïnes; 4,3Gr Sal.
9 Minestra saltejada Carn magra a la riojana Fruita Pa sense gluten 550K Cal; 13,8Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 22,8Gr Azucars; 20,3Gr Proteïnes; 2,7Gr Sal.	10 Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa sense gluten 518K Cal; 13,5Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 53,8Gr HC; 16,7Gr Azucars; 43,1Gr Proteïnes; 6,9Gr Sal.	11 Col-i-flor al "ajoarriero" Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten 566K Cal; 18,8Gr Grasa; 2,8Gr AGS; 77,4Gr HC; 18,2Gr Azucars; 14,3Gr Proteïnes; 21,6Gr Sal.	12 Patates estofades amb carbassa Pit de pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa sense gluten 523,6K Cal; 15,2Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 64,7Gr HC; 3,8Gr Azucars; 29Gr Proteïnes; 5,1Gr Sal.	13 Mongeta blanca eco estofada Lluç al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa sense gluten 508,6K Cal; 12Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 64Gr HC; 17,5Gr Azucars; 29,2Gr Proteïnes; 2,7Gr Sal.
16 Crema de carbassa Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa sense gluten 515,1K Cal; 9,7Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 57,2Gr HC; 14,1Gr Azucars; 47,2Gr Proteïnes; 5,4Gr Sal.	17 Sopa de verdures Estofat de porc amb cigrons Fruita Pa sense gluten 576,5K Cal; 19,2Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 71,8Gr HC; 19Gr Azucars; 25,9Gr Proteïnes; 4,4Gr Sal.	18 Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa sense gluten 511,6K Cal; 15,2Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 64,7Gr HC; 3,8Gr Azucars; 26Gr Proteïnes; 5,1Gr Sal.	19 Arròs melós amb carbassa i faves de soja Pit de pollastre a la llimona Amanida d'enciam logurt Pa sense gluten 525,2K Cal; 12,6Gr Grasa; 0,5Gr AGS; 78,9Gr HC; 6Gr Azucars; 21,9Gr Proteïnes; 2,9Gr Sal.	20 Espaguetis sense gluten ni ou amb tomàquet Truita de tonyina Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa sense gluten 598,3K Cal; 16,2Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 90,7Gr HC; 24Gr Azucars; 18,4Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.
23 Sopa d'au amb arròs integral Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa sense gluten 523,5K Cal; 15,2Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 67,2Gr HC; 16,8Gr Azucars; 25,3Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.	24 Tricolor de verdures Hamburguesa mixta al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten 565,4K Cal; 19,7Gr Grasa; 10,4Gr AGS; 76,4Gr HC; 15,8Gr Azucars; 17,5Gr Proteïnes; 2,4Gr Sal.	25 Arròs amb tomàquet Truita de patata Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa sense gluten 611,1K Cal; 12,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 105,7Gr HC; 23,9Gr Azucars; 13,9Gr Proteïnes; 2,4Gr Sal.	26 Crema de pastanaga Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa sense gluten 563,2K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 52,2Gr HC; 18Gr Azucars; 53,2Gr Proteïnes; 6,6Gr Sal.	27 Macarrons sense gluten ni ou amb tomàquet i formatge Cigrons amb ou dur logurt Pa sense gluten 592K Cal; 9Gr Grasa; 2,2Gr AGS; 106,2Gr HC; 15,5Gr Azucars; 19,8Gr Proteïnes; 3Gr Sal.

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:							
MES: Febrer-26		MENÚ: SENSE CARN, LLET, OU, FR.SECs							
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres				
2	Crema de carbassó Abadejo amb salsa de verdures Fruita Pa 517,9K Cal; 8,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 80,2Gr HC; 26,8Gr Azucars; 24,6Gr Proteïnas; 3,4Gr Sal.	3	Arròs amb tomàquet Mongeta blanca eco estofada Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 585,5K Cal; 8,8Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 100,6Gr HC; 25,5Gr Azucars; 19,3Gr Proteïnas; 2,5Gr Sal.	4	Mongeta verda a l'allet amb patata Abadejo a la marinera Fruita Pa 465K Cal; 18,9Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 48,3Gr HC; 13,4Gr Azucars; 21,1Gr Proteïnas; 2,5Gr Sal.	5	Cigrons guisats amb arròs integral Lluç amb ceba Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 452,2K Cal; 8,3Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 64,7Gr HC; 22,1Gr Azucars; 28,8Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	6	Sopa de verdures Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures logurt de soja Pa 652,5K Cal; 13Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 100,6Gr HC; 28Gr Azucars; 29,6Gr Proteïnas; 4,3Gr Sal.
9	Minestra saltejada Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 523K Cal; 21,8Gr Grasa; 3,6Gr AGS; 61,2Gr HC; 12,9Gr Azucars; 18,2Gr Proteïnas; 3,6Gr Sal.	10	Crema de verdures Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 528,8K Cal; 9,3Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 86,8Gr HC; 11,3Gr Azucars; 22,4Gr Proteïnas; 3,6Gr Sal.	11	Col-i-flor al "ajoarriero" Llenties eco a la camperola Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 525,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 76,1Gr HC; 18,5Gr Azucars; 18,8Gr Proteïnas; 20,8Gr Sal.	12	Patates estofades amb carbassa Abadejo al forn Amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja Pa 422,7K Cal; 13,6Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 52,6Gr HC; 2,5Gr Azucars; 19,6Gr Proteïnas; 2,8Gr Sal.	13	Mongeta blanca eco estofada Lluç al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 415,4K Cal; 10,7Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 46,8Gr HC; 16,2Gr Azucars; 27,8Gr Proteïnas; 2,3Gr Sal.
16	Crema de carbassa Abadejo amb ceba Fruita Pa 552 K Cal; 20 Gr Grasa; 0,6Gr AGS; 68 Gr HC; 2,2Gr Azucars; 25 Gr Proteïnas; 2,9Gr Sal.	17	Sopa de verdures Cigrons eco estofats Fruita Pa 550,5K Cal; 9,4Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 96,4Gr HC; 28,6Gr Azucars; 18,6Gr Proteïnas; 1,6Gr Sal.	18	Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 424,6K Cal; 16,4Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 43,5Gr HC; 14,5Gr Azucars; 20,7Gr Proteïnas; 4,5Gr Sal.	19	Llenties eco a la camperola Arròs melós amb carbassa i faves de soja Amanida d'enciam logurt de soja Pa 458,9K Cal; 7,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 79,6Gr HC; 7,6Gr Azucars; 20,8Gr Proteïnas; 3,2Gr Sal.	20	Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Lluç al forn Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 424,3K Cal; 9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 61,1Gr HC; 19,3Gr Azucars; 22,1Gr Proteïnas; 4,3Gr Sal.
23	Sopa de verdures Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 28,7Gr Proteïnas; 3,5Gr Sal.	24	Tricolor de verdures Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 508,2K Cal; 15,9Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 72,9Gr HC; 19,3Gr Azucars; 18,4Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	25	Llenties eco estofades Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 505,2K Cal; 15,8Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 65,9Gr HC; 17,2Gr Azucars; 24,4Gr Proteïnas; 2,7Gr Sal.	26	Crema de pastanaga Abadejo al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 524,8K Cal; 9,3Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 86,8Gr HC; 11,3Gr Azucars; 21,4Gr Proteïnas; 3,6Gr Sal.	27	Macarrons sense gluten ni ou amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols logurt de soja Pa 579,6K Cal; 8,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 103Gr HC; 15,8Gr Azucars; 22,1Gr Proteïnas; 3,3Gr Sal.