

MES: Juny-26

MENÚ: ESCOLA CAMPS ELISIS

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1</p> <p>Escudella catalana Carn magra a la riojana</p> <p>Fruita Pa</p> <p>548,8K Cal; 15,8Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 69,1Gr HC; 17,9Gr Azucars; 29,7Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.</p>	<p>2</p> <p>Mongeta blanca eco estofada Trita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>545,2K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 80,7Gr HC; 17Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>	<p>3</p> <p>Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteïnes; 5,6Gr Sal.</p>	<p>4</p> <p>Llenties estofades amb Arròs integral Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>598,9K Cal; 15,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 93,4Gr HC; 16,7Gr Azucars; 20,4Gr Proteïnes; 2,6Gr Sal.</p>	<p>5</p> <p>Macarrons eco napolitana Abadejo amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt Pa</p> <p>540K Cal; 17,1Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 70,6Gr HC; 13,3Gr Azucars; 31,7Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>
<p>8</p> <p>Minestra de verdures Trita de patata Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteïnes; 2,4Gr Sal.</p>	<p>9</p> <p>Sopa d'au amb pasta Carn magra amb salsa caçadora Amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>558,7K Cal; 16Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 70,5Gr HC; 18,3Gr Azucars; 30,2Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Salmó amb salsa pomodoro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 28,7Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassó amb formatge Cigrons amb ou dur</p> <p>logurt Pa Integral</p> <p>509K Cal; 20Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 69,4Gr HC; 12,6Gr Azucars; 22,5Gr Proteïnes; 2Gr Sal.</p>	<p>12</p> <p>Espaguetis integrals i eco a la napolitana Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>646,9K Cal; 10,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 80,6Gr HC; 19,1Gr Azucars; 54,2Gr Proteïnes; 6,3Gr Sal.</p>
<p>15</p> <p>Crema de verdures Gall dindi amb arròs</p> <p>Fruita Pa</p> <p>560K Cal; 17,6Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 75,5Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>516,6K Cal; 7,4Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 19,8Gr Azucars; 27,2Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.</p>	<p>17</p> <p>Llenties a la jardineria Llonganissa al forn Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa</p> <p>518K Cal; 14,2Gr Grasa; 4,8Gr AGS; 67,8Gr HC; 15,4Gr Azucars; 28,5Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures Trita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>505,2K Cal; 18,1Gr Grasa; 4,3Gr AGS; 64,1Gr HC; 18Gr Azucars; 19,9Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta Pit de pollastre a la milanesa Patates xips</p> <p>Natilles Pa</p> <p>655,3K Cal; 26,1Gr Grasa; 6,7Gr AGS; 79,5Gr HC; 6,5Gr Azucars; 24,2Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			

MES: Juny-26

MENÚ: SENSE CARN

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	<p>Sopa de verdures Abadejo a la marinera</p> <p>Fruita Pa</p> <p>522,4K Cal; 19,8Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 57,2Gr HC; 14,9Gr Azucars; 23,9Gr Proteïnes; 4,2Gr Sal.</p>	2	<p>Mongeta blanca eco estofada Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>545,2K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 80,7Gr HC; 17Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>	3	<p>Mongeta verda a l'allet amb patata Varetes de lluç amb pastanaga saltejada</p> <p>Fruita Pa</p> <p>691,2K Cal; 30Gr Grasa; 3,2Gr AGS; 78,8Gr HC; 17,1Gr Azucars; 22,8Gr Proteïnes; 2,6Gr Sal.</p>	4	<p>Llenties estofades amb Arròs integral Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>598,9K Cal; 15,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 93,4Gr HC; 16,7Gr Azucars; 20,4Gr Proteïnes; 2,6Gr Sal.</p>	5	<p>Macarrons eco napolitana Abadejo amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt Pa</p> <p>540K Cal; 17,1Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 70,6Gr HC; 13,3Gr Azucars; 31,7Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>
8	<p>Minestra de verdures Truita de patata Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteïnes; 2,4Gr Sal.</p>	9	<p>Sopa de verdures Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>501,9K Cal; 13,2Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 77,3Gr HC; 16,2Gr Azucars; 16,2Gr Proteïnes; 3,4Gr Sal.</p>	10	<p>Arròs amb verdures Salmó amb salsa pomodoro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 28,7Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.</p>	11	<p>Crema de carbassó amb formatge Cigrons amb ou dur</p> <p>logurt Pa Integral</p> <p>509K Cal; 20Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 69,4Gr HC; 12,6Gr Azucars; 22,5Gr Proteïnes; 2Gr Sal.</p>	12	<p>Espaguetis integrals i eco a la napolitana Varetes de lluç Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>702,8K Cal; 28,4Gr Grasa; 3,3Gr AGS; 81,8Gr HC; 20,3Gr Azucars; 26,2Gr Proteïnes; 2,3Gr Sal.</p>
15	<p>Crema de verdures Abadejo amb pepitòria</p> <p>Fruita Pa</p> <p>500,9K Cal; 16,4Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 64,4Gr HC; 18Gr Azucars; 22,2Gr Proteïnes; 4Gr Sal.</p>	16	<p>Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>516,6K Cal; 7,4Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 19,8Gr Azucars; 27,2Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.</p>	17	<p>Bledes amb patata Llenties a la jardinera Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteïnes; 2,4Gr Sal.</p>	18	<p>Tricolor de verdures Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>505,2K Cal; 18,1Gr Grasa; 4,3Gr AGS; 64,1Gr HC; 18Gr Azucars; 19,9Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.</p>	19	<p>Amanida de pasta Lluç empanat Patates xips</p> <p>Natilles Pa</p> <p>667,5K Cal; 27Gr Grasa; 3,7Gr AGS; 81,9Gr HC; 5,7Gr Azucars; 22,1Gr Proteïnes; 3,7Gr Sal.</p>
22		23		24		25		26	
29		30							

MES: Juny-26

MENÚ: OVOLACTOVEGETARIANA

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1</p> <p>Sopa de verdures Borrajta amb patates Amanida de tomàquet i formatge</p> <p>Fruita Pa</p> <p>574,9K Cal; 16,2Gr Grasa; 7,2Gr AGS; 81,9Gr HC; 18,5Gr Azucars; 21,1Gr Proteïnes; 4,8Gr Sal.</p>	<p>2</p> <p>Mongeta blanca eco estofada Trita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>545,2K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 80,7Gr HC; 17Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>	<p>3</p> <p>Mongeta verda a l'allet amb patata Amanida de Cous Cous Amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>671,1K Cal; 8Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 125Gr HC; 15,4Gr Azucars; 20,2Gr Proteïnes; 1,9Gr Sal.</p>	<p>4</p> <p>Llenties estofades amb Arròs integral Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>598,9K Cal; 15,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 93,4Gr HC; 16,7Gr Azucars; 20,4Gr Proteïnes; 2,6Gr Sal.</p>	<p>5</p> <p>Macarrons eco napolitana Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt Pa</p> <p>554,4K Cal; 16,6Gr Grasa; 3,7Gr AGS; 89,7Gr HC; 13,8Gr Azucars; 18,1Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.</p>
<p>8</p> <p>Minestra de verdures Trita de patata Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteïnes; 2,4Gr Sal.</p>	<p>9</p> <p>Sopa de verdures Amanida de tomàquet i formatge Amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>502,3K Cal; 20,7Gr Grasa; 7,1Gr AGS; 58,9Gr HC; 16,6Gr Azucars; 17,2Gr Proteïnes; 3,8Gr Sal.</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Trita a la francesa amb tomàquet al forn</p> <p>Fruita Pa</p> <p>628,6K Cal; 23,2Gr Grasa; 3,9Gr AGS; 87,1Gr HC; 13,8Gr Azucars; 15,6Gr Proteïnes; 3,8Gr Sal.</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassó amb formatge Cigrons amb ou dur</p> <p>logurt Pa Integral</p> <p>509K Cal; 20Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 69,4Gr HC; 12,6Gr Azucars; 22,5Gr Proteïnes; 2Gr Sal.</p>	<p>12</p> <p>Espaguetis integrals i eco a la napolitana Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>609,1K Cal; 13,6Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 102,2Gr HC; 21,1Gr Azucars; 14,8Gr Proteïnes; 3Gr Sal.</p>
<p>15</p> <p>Crema de verdures Arròs amb tomàquet</p> <p>Fruita Pa</p> <p>537,5K Cal; 9,2Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 99,8Gr HC; 22Gr Azucars; 10,7Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>585,9K Cal; 11,2Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 100,8Gr HC; 21,5Gr Azucars; 15,8Gr Proteïnes; 4,2Gr Sal.</p>	<p>17</p> <p>Bledes amb patata Llenties a la jardineria Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteïnes; 2,4Gr Sal.</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures Trita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>505,2K Cal; 18,1Gr Grasa; 4,3Gr AGS; 64,1Gr HC; 18Gr Azucars; 19,9Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta sense peix amb salsa Hamburguesa vegetal Patates xips</p> <p>Natilles Pa</p> <p>651,1K Cal; 24,8Gr Grasa; 3,2Gr AGS; 88,5Gr HC; 8Gr Azucars; 15,3Gr Proteïnes; 4,9Gr Sal.</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			

MES: Juny-26

MENÚ: NO PORC, OU, FR. SECS

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	Sopa de verdures Abadejo a la marinera Fruita Pa 522,4K Cal; 19,8Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 57,2Gr HC; 14,9Gr Azucars; 23,9Gr Proteinas; 4,2Gr Sal.	2	Bròquil saltejat a l'allet Mongeta blanca eco estofada Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa Integral 558,5K Cal; 15,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 74Gr HC; 16,7Gr Azucars; 24,6Gr Proteinas; 1,7Gr Sal.	3	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 Proteinas; 5,6Gr Sal.	4	Llenties estofades amb Arròs integral Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam Fruita Pa Integral 598,9K Cal; 15,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 93,4Gr HC; 16,7Gr Azucars; 20,4Gr Proteinas; 2,6Gr Sal.	5	Macarrons sense gluten ni ou napolitana Abadejo amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 495,8K Cal; 11,5Gr Grasa; 3,2Gr AGS; 76,8Gr HC; 12,1Gr Azucars; 28,3Gr Proteinas; 2,1Gr Sal.
8	Minestra de verdures Amanida de Cous Cous Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 659,7K Cal; 8,1Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 119,2Gr HC; 20,3Gr Azucars; 20,2Gr Proteinas; 2Gr Sal.	9	Sopa de verdures Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa Integral 501,9K Cal; 13,2Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 77,3Gr HC; 16,2Gr Azucars; 16,2Gr Proteinas; 3,4Gr Sal.	10	Arròs amb verdures Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 28,7Gr Proteinas; 3,5Gr Sal.	11	Crema de carbassó amb formatge Cigrons eco estofats logurt Pa Integral 449,5K Cal; 14,1Gr Grasa; 4,3Gr AGS; 68,6Gr HC; 12Gr Azucars; 21,5Gr Proteinas; 3,4Gr Sal.	12	Espaguetis integrals i eco a la napolitana Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 646,9K Cal; 10,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 80,6Gr HC; 19,1Gr Azucars; 54,2Gr Proteinas; 6,3Gr Sal.
15	Crema de verdures Gall dindi amb arròs Fruita Pa 560K Cal; 17,6Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 75,5Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.	16	Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa Integral 516,6K Cal; 7,4Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 19,8Gr Azucars; 27,2Gr Proteinas; 5,2Gr Sal.	17	Bledes amb patata Llenties a la jardineria Amanida d'enciam Fruita Pa 502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteinas; 2,4Gr Sal.	18	Tricolor de verdures Abadejo al forn Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa Integral 417,4K Cal; 10,3Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 51,9Gr HC; 17,1Gr Azucars; 25,3Gr Proteinas; 2,9Gr Sal.	19	Espirals sense gluten ni ou amb tomàquet Lluç al forn Patates xips Natilles Pa 498,4K Cal; 12,2Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 72,7Gr HC; 8,9Gr Azucars; 23Gr Proteinas; 3,4Gr Sal.
22		23		24		25			
29		30							

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


MES: Juny-26

MENÚ: SENSE PORC

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1</p> <p>Escudella catalana Abadejo a la marinera</p> <p>Fruita Pa</p> <p>522,4K Cal; 19,8Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 57,2Gr HC; 14,9Gr Azucars; 23,9Gr Proteinas; 4,2Gr Sal.</p>	<p>2</p> <p>Mongeta blanca eco estofada Trita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>545,2K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 80,7Gr HC; 17Gr Azucars; 24,3Gr Proteinas; 3,1Gr Sal.</p>	<p>3</p> <p>Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteinas; 5,6Gr Sal.</p>	<p>4</p> <p>Llenties estofades amb Arròs integral Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>598,9K Cal; 15,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 93,4Gr HC; 16,7Gr Azucars; 20,4Gr Proteinas; 2,6Gr Sal.</p>	<p>5</p> <p>Macarrons eco napolitana Abadejo amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt Pa</p> <p>540K Cal; 17,1Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 70,6Gr HC; 13,3Gr Azucars; 31,7Gr Proteinas; 3,1Gr Sal.</p>
<p>8</p> <p>Minestra de verdures Trita de patata Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteinas; 2,4Gr Sal.</p>	<p>9</p> <p>Sopa d'au amb pasta Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>501,9K Cal; 13,2Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 77,3Gr HC; 16,2Gr Azucars; 16,2Gr Proteinas; 3,4Gr Sal.</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Salmó amb salsa pomodoro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 28,7Gr Proteinas; 3,5Gr Sal.</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassó amb formatge Cigrons amb ou dur</p> <p>logurt Pa Integral</p> <p>509K Cal; 20Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 69,4Gr HC; 12,6Gr Azucars; 22,5Gr Proteinas; 2Gr Sal.</p>	<p>12</p> <p>Espaguetis integrals i eco a la napolitana Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>646,9K Cal; 10,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 80,6Gr HC; 19,1Gr Azucars; 54,2Gr Proteinas; 6,3Gr Sal.</p>
<p>15</p> <p>Crema de verdures Gall dindi amb arròs</p> <p>Fruita Pa</p> <p>560K Cal; 17,6Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 75,5Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>516,6K Cal; 7,4Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 19,8Gr Azucars; 27,2Gr Proteinas; 5,2Gr Sal.</p>	<p>17</p> <p>Bledes amb patata Llenties a la jardinera Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteinas; 2,4Gr Sal.</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures Trita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>505,2K Cal; 18,1Gr Grasa; 4,3Gr AGS; 64,1Gr HC; 18Gr Azucars; 19,9Gr Proteinas; 3,5Gr Sal.</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta Pit de pollastre a la milanesa Patates xips</p> <p>Natilles Pa</p> <p>655,3K Cal; 26,1Gr Grasa; 6,7Gr AGS; 79,5Gr HC; 6,5Gr Azucars; 24,2Gr Proteinas; 3,9Gr Sal.</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			

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

MES: Juny-26

MENÚ: SENSE PEIX

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1</p> <p>Escudella catalana Carn magra a la riojana</p> <p>Fruita Pa</p> <p>454,2K Cal; 10,4Gr Grasa; 0,7Gr AGS; 63,1Gr HC; 14,8Gr Azucars; 24,5Gr Proteinas; 3,2Gr Sal.</p>	<p>2</p> <p>Mongeta blanca eco estofada Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>545,2K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 80,7Gr HC; 17Gr Azucars; 24,3Gr Proteinas; 3,1Gr Sal.</p>	<p>3</p> <p>Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteinas; 5,6Gr Sal.</p>	<p>4</p> <p>Llenties estofades amb Arròs integral Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>598,9K Cal; 15,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 93,4Gr HC; 16,7Gr Azucars; 20,4Gr Proteinas; 2,6Gr Sal.</p>	<p>5</p> <p>Macarrons eco napolitana Pit de pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt Pa</p> <p>504,6K Cal; 12,3Gr Grasa; 3,6Gr AGS; 68,1Gr HC; 11,7Gr Azucars; 38,1Gr Proteinas; 5,1Gr Sal.</p>
<p>8</p> <p>Minestra de verdures Truita de patata Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteinas; 2,4Gr Sal.</p>	<p>9</p> <p>Sopa d'au amb pasta Carn magra amb salsa caçadora Amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>558,7K Cal; 16Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 70,5Gr HC; 18,3Gr Azucars; 30,2Gr Proteinas; 3,2Gr Sal.</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Pit de pollastre a la llimona</p> <p>Fruita Pa</p> <p>535,7K Cal; 9,1Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 79,9Gr HC; 13,5Gr Azucars; 31,3Gr Proteinas; 4,4Gr Sal.</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassó amb formatge Cigrons amb ou dur</p> <p>logurt Pa Integral</p> <p>509K Cal; 20Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 69,4Gr HC; 12,6Gr Azucars; 22,5Gr Proteinas; 2Gr Sal.</p>	<p>12</p> <p>Espaguetis integrals i eco a la napolitana Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>646,9K Cal; 10,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 80,6Gr HC; 19,1Gr Azucars; 54,2Gr Proteinas; 6,3Gr Sal.</p>
<p>15</p> <p>Crema de verdures Gall dindi amb arròs</p> <p>Fruita Pa</p> <p>560K Cal; 17,6Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 75,5Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>585,9K Cal; 11,2Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 100,8Gr HC; 21,5Gr Azucars; 15,8Gr Proteinas; 4,2Gr Sal.</p>	<p>17</p> <p>Llenties a la jardineria Llonganissa al forn Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa</p> <p>518K Cal; 14,2Gr Grasa; 4,8Gr AGS; 67,8Gr HC; 15,4Gr Azucars; 28,5Gr Proteinas; 3,1Gr Sal.</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>505,2K Cal; 18,1Gr Grasa; 4,3Gr AGS; 64,1Gr HC; 18Gr Azucars; 19,9Gr Proteinas; 3,5Gr Sal.</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta sense peix amb salsa Cuixa de pollastre al forn Patates xips</p> <p>Natilles Pa</p> <p>688,9K Cal; 21,7Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 66,9Gr HC; 5,9Gr Azucars; 54,7Gr Proteinas; 8,3Gr Sal.</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			

MES: Juny-26

MENÚ: SENSE LACTOSA, PLV

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1</p> <p>Escudella catalana Carn magra a la riojana</p> <p>Fruita Pa</p> <p>454,2K Cal; 10,4Gr Grasa; 0,7Gr AGS; 63,1Gr HC; 14,8Gr Azucars; 24,5Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.</p>	<p>2</p> <p>Mongeta blanca eco estofada Trita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>545,2K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 80,7Gr HC; 17Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>	<p>3</p> <p>Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteïnes; 5,6Gr Sal.</p>	<p>4</p> <p>Llenties estofades amb Arròs integral Llom al forn Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>647,8K Cal; 18,8Gr Grasa; 5,7Gr AGS; 74,2Gr HC; 15,9Gr Azucars; 45,4Gr Proteïnes; 2,3Gr Sal.</p>	<p>5</p> <p>Macarrons eco napolitana Abadejo amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt de soja sabor vainilla (sense fruits secs) Pa</p> <p>495K Cal; 12,1Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 70,6Gr HC; 13,3Gr Azucars; 31,7Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>
<p>8</p> <p>Minestra de verdures Trita de patata Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteïnes; 2,4Gr Sal.</p>	<p>9</p> <p>Sopa d'au amb pasta Carn magra amb salsa caçadora Amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>558,7K Cal; 16Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 70,5Gr HC; 18,3Gr Azucars; 30,2Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Salmó amb salsa pomodoro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 28,7Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassó Cigrons amb ou dur</p> <p>logurt de soja sabor vainilla (sense fruits secs) Pa Integral</p> <p>450,9K Cal; 13,9Gr Grasa; 3,5Gr AGS; 69Gr HC; 12,4Gr Azucars; 22,3Gr Proteïnes; 2Gr Sal.</p>	<p>12</p> <p>Espaguetis integrals i eco a la napolitana Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>646,9K Cal; 10,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 80,6Gr HC; 19,1Gr Azucars; 54,2Gr Proteïnes; 6,3Gr Sal.</p>
<p>15</p> <p>Crema de verdures Gall dindi amb arròs</p> <p>Fruita Pa</p> <p>560K Cal; 17,6Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 75,5Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>516,6K Cal; 7,4Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 19,8Gr Azucars; 27,2Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.</p>	<p>17</p> <p>Llenties a la jardineria Llonganissa al forn Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa</p> <p>518K Cal; 14,2Gr Grasa; 4,8Gr AGS; 67,8Gr HC; 15,4Gr Azucars; 28,5Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures Llom adobat Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>421,1K Cal; 9,7Gr Grasa; 3,3Gr AGS; 52,4Gr HC; 17,7Gr Azucars; 29,4Gr Proteïnes; 5Gr Sal.</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta Cuixa de pollastre al forn Patates xips</p> <p>logurt de soja sabor vainilla (sense fruits secs) Pa</p> <p>688,3K Cal; 22,8Gr Grasa; 5,1Gr AGS; 70Gr HC; 10,2Gr Azucars; 59,3Gr Proteïnes; 6,8Gr Sal.</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			

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

MES: Juny-26

MENÚ: SENSE GLUTEN

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1</p> <p>Sopa de verdures Carn magra a la riojana</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>494,4K Cal; 13,9Gr Grasa; 1Gr AGS; 65,7Gr HC; 16,9Gr Azucars; 22,6Gr Proteinas; 3,7Gr Sal.</p>	<p>2</p> <p>Mongeta blanca eco estofada Trita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>538K Cal; 11,3Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 80,3Gr HC; 18,4Gr Azucars; 21,3Gr Proteinas; 2,8Gr Sal.</p>	<p>3</p> <p>Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>580,7K Cal; 15Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 58Gr HC; 15,9Gr Azucars; 49,6Gr Proteinas; 5,4Gr Sal.</p>	<p>4</p> <p>Purè de patata Llom al forn Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>597,6K Cal; 21,4Gr Grasa; 6,1Gr AGS; 64,8Gr HC; 15Gr Azucars; 33,5Gr Proteinas; 1Gr Sal.</p>	<p>5</p> <p>Macarrons sense gluten ni ou napolitana Abadejo amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt Pa sense gluten</p> <p>493K Cal; 12,2Gr Grasa; 3,2Gr AGS; 75,2Gr HC; 13,4Gr Azucars; 26,3Gr Proteinas; 1,8Gr Sal.</p>
<p>8</p> <p>Minestra de verdures Trita de patata Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteinas; 2,4Gr Sal.</p>	<p>9</p> <p>Sopa de verdures Carn magra amb salsa caçadora Amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>594,5K Cal; 18,9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 74,4Gr HC; 20,3Gr Azucars; 27,2Gr Proteinas; 3,7Gr Sal.</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Salmó amb salsa pomodoro</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>571K Cal; 13Gr Grasa; 2Gr AGS; 82,3Gr HC; 17,4Gr Azucars; 26,7Gr Proteinas; 3,2Gr Sal.</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassó amb formatge Cigrons amb ou dur</p> <p>logurt Pa sense gluten</p> <p>509K Cal; 20Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 69,4Gr HC; 12,6Gr Azucars; 22,5Gr Proteinas; 2Gr Sal.</p>	<p>12</p> <p>Espaguetis sense gluten ni ou amb tomàquet Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>643,9K Cal; 7,9Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 89,6Gr HC; 23,4Gr Azucars; 49,5Gr Proteinas; 6,9Gr Sal.</p>
<p>15</p> <p>Crema de verdures Gall dindi amb arròs</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>467,2K Cal; 8,4Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 73,9Gr HC; 15,4Gr Azucars; 20,7Gr Proteinas; 3Gr Sal.</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis sense gluten ni ou amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>536,8K Cal; 7,1Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 91,9Gr HC; 23,7Gr Azucars; 21,5Gr Proteinas; 4,6Gr Sal.</p>	<p>17</p> <p>Bledes amb patata Llonganissa al forn Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>560K Cal; 17,6Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 75,5Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures Trita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa sense gluten</p> <p>440K Cal; 16,3Gr Grasa; 4,2Gr AGS; 53,7Gr HC; 19,3Gr Azucars; 16,9Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pastasense glúten amb salsa Cuixa de pollastre al forn Patates xips</p> <p>Natilles Pa sense gluten</p> <p>717,9K Cal; 23,5Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 71,9Gr HC; 5,2Gr Azucars; 52,6Gr Proteinas; 8Gr Sal.</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			

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

MES: Juny-26

MENÚ: SENSE CARN, LLET, OU, FR.SECs

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1</p> <p>Sopa de verdures Abadejo a la marinera</p> <p>Fruita Pa</p> <p>522,4K Cal; 19,8Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 57,2Gr HC; 14,9Gr Azucars; 23,9Gr Proteïnes; 4,2Gr Sal.</p>	<p>2</p> <p>Bròquil saltejat a l'allet Mongeta blanca eco estofada Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>558,5K Cal; 15,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 74Gr HC; 16,7Gr Azucars; 24,6Gr Proteïnes; 1,7Gr Sal.</p>	<p>3</p> <p>Mongeta verda a l'allet amb patata Lluç amb ceba</p> <p>Fruita Pa</p> <p>416,4K Cal; 7,7Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 60,8Gr HC; 14,8Gr Azucars; 23,9Gr Proteïnes; 3Gr Sal.</p>	<p>4</p> <p>Puré de patata Llenties estofades amb Arròs integral Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>605,4K Cal; 10,4Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 103,9Gr HC; 15,2Gr Azucars; 22,9Gr Proteïnes; 1,7Gr Sal.</p>	<p>5</p> <p>Macarrons sense gluten ni ou napolitana Abadejo amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt de soja sabor vainilla (sense fruits secs) Pa</p> <p>495,8K Cal; 11,5Gr Grasa; 3,2Gr AGS; 76,8Gr HC; 12,1Gr Azucars; 28,3Gr Proteïnes; 2,1Gr Sal.</p>
<p>8</p> <p>Minestra de verdures Amanida de Cous Cous Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa</p> <p>659,7K Cal; 8,1Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 119,2Gr HC; 20,3Gr Azucars; 20,2Gr Proteïnes; 2Gr Sal.</p>	<p>9</p> <p>Sopa de verdures Abadejo al forn Amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>456,6K Cal; 13,5Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 54,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 25,1Gr Proteïnes; 3Gr Sal.</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Salmó amb salsa pomodoro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>573,8K Cal; 12,3Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,9Gr HC; 16,1Gr Azucars; 28,7Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassó Cigrons eco estofats</p> <p>logurt de soja sabor vainilla (sense fruits secs) Pa Integral</p> <p>445,7K Cal; 14,1Gr Grasa; 3,3Gr AGS; 68,2Gr HC; 11,8Gr Azucars; 21,3Gr Proteïnes; 3,4Gr Sal.</p>	<p>12</p> <p>Espaguetis integrals i eco a la napolitana Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa</p> <p>609,1K Cal; 13,6Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 102,2Gr HC; 21,1Gr Azucars; 14,8Gr Proteïnes; 3Gr Sal.</p>
<p>15</p> <p>Crema de verdures Arròs amb tomàquet</p> <p>Fruita Pa</p> <p>537,5K Cal; 9,2Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 99,8Gr HC; 22Gr Azucars; 10,7Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>516,6K Cal; 7,4Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 81,5Gr HC; 19,8Gr Azucars; 27,2Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.</p>	<p>17</p> <p>Bledes amb patata Llenties a la jardinera Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa</p> <p>502K Cal; 16,7Gr Grasa; 2,1Gr AGS; 68Gr HC; 18,7Gr Azucars; 14,4Gr Proteïnes; 2,4Gr Sal.</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures Abadejo al forn Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Pa Integral</p> <p>417,4K Cal; 10,3Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 51,9Gr HC; 17,1Gr Azucars; 25,3Gr Proteïnes; 2,9Gr Sal.</p>	<p>19</p> <p>Espirals sense gluten ni ou amb tomàquet Lluç al forn Patates xips</p> <p>logurt de soja sabor vainilla (sense fruits secs) Pa</p> <p>525,6K Cal; 15,7Gr Grasa; 3,8Gr AGS; 77,8Gr HC; 14Gr Azucars; 26,9Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</p>			

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