

Basal

DESEMBRE 2025



La poma, la fruita estrella de l'hivern

Quan arriba el fred, les pomes prenen el protagonisme als mercats i a les taules. N'hi ha de molts colors i gustos diferents: vermelles, verdes, grogues, més dolces o més àcides... totes delicioses i molt saludables!

Quan es cullen i quan les mengem?

Les pomes es cullen a finals d'estiu i a la tardor, però es conserven molt bé i per això en podem gaudir tot l'hivern. Són una fruita de proximitat que ens acompanya gairebé tot l'any.

Algunes curiositats:

- Una dita popular diu que "una poma al dia, el metge estalvia", i no és per casualitat: la poma és rica en fibra i vitamines que ens ajuden a cuidar la salut.

- N'hi ha més de 7.000 varietats al món!

- Es pot menjar crua, al forn, ratllada, en compota o en receptes dolces i salades.

- Sabíeu que la poma també és perfecta per cuinar postres d'hivern? El seu gust dolç combina molt bé amb la canyella, el iogurt o la mel.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Informació Nutricional
Arròs a la cassola Llenties estofades Fruita del temps 	Crema de moniato i fonoll Estofat de vedella amb patata (12) Iogurt natural ecològic (7)	Cigrons estofats Truita de formatge amb enciam i olives negres (3,7) Fruita del temps	Patates amb bledes (12) Peix fresc amb enciam i blat de moro (4) Fruita del temps	Espirals al pesto (1,7,8) Pollastre saltat amb salsa de soja i edamames (1,6) Fruita del temps	Kcal = 701,87 Líp = 22,01 g AG sat = 4,33 g Hdc = 87,72 g Prot = 28,81 g Fibra = 13,00 g
FESTA	Espaguetis amb tomàquet i formatge ratllat (1,7) Truita de carbassó amb enciam i pastanaga (3) Fruita del temps	Fèsols estofats Filet de Gall de Sant Pere amb all i julivert i enciam i olives (4) Fruita del temps	Verdura directa de l'hort amb patata (12) Pasta a la bolonyesa de carn amb formatge ratllat (1,7,12) Fruita del temps	Arròs tres delícies Cigrons estofats amb carbassa Fruita del temps 	Kcal = 627,37 Líp = 20,77 g AG sat = 3,64 g Hdc = 81,91 Prot = 25,53 g Fibra = 11,59 g
Pèsols amb pernil a l'allet Truita de patates amb enciam i remolatxa (3,12) Fruita del temps	Crema de verdures i llegums (12) Daus de gall dindi a l'allet amb enciam i blat de moro Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb llimona amb enciam i pastanaga (4) Fruita del temps	Patates amb bròquil (12) Llenties estofades amb cus cus (1) Fruita del temps 	MENÚ DE NADAL Sopa de Nadal amb galets (1,9) Pollastre rostit amb patates i prunes (12) Torrans Nadalencs (1,3,6,7,8)	Kcal = 679,38 Líp = 24,23 g AG sat = 4,50 g Hdc = 77,90 g Prot = 29,87 g Fibra = 10,32 g

El Nostre Compromís diari:

A Menjares treballem amb productes ecològics, de proximitat i integrals: arròs, llegums, pasta, iogurts, peix fresc, carn de vedella, pollastre i la gran majoria de fruites i verdures, així com pa i pasta integrals.

El nostre compromís és acompanyar el creixement dels infants amb una alimentació equilibrada i saludable. A l'hora de dinar, els oferim plats variats, cuinats al forn i a la planxa, sense fregits ni additius, per ajudar-los a descobrir sabors, educar el paladar i gaudir d'una experiència de menjador sana, sostenible i plena de descobertes.

Al·lèrgens:

- | | | | |
|---|--------------|---|---------------------------------|
|  | 1. Cereals |  | 8. Fruita seca de clofolla |
|  | 2. Crustacis |  | 9. Api |
|  | 3. Ous |  | 10. Mostassa |
|  | 4. Peix |  | 11. Sèsam |
|  | 5. Cacaüet |  | 12. Anhidrid sulfurós i sulfits |
|  | 6. Soja |  | 13. Tramussos |
|  | 7. Llet |  | 14. Mol·luscs |



Nutricionistes Blanca i Cristina
Número de col·legiades:
CAT000276/CAT001118



Menú sense Ou

DESEMBRE 2025



La poma, la fruita estrella de l'hivern

Quan arriba el fred, les pomes prenen el protagonisme als mercats i a les taules. N'hi ha de molts colors i gustos diferents: vermelles, verdes, grogues, més dolces o més àcides... totes delicioses i molt saludables!

Quan es cullen i quan les mengem?

Les pomes es cullen a finals d'estiu i a la tardor, però es conserven molt bé i per això en podem gaudir tot l'hivern. Són una fruita de proximitat que ens acompanya gairebé tot l'any.

Algunes curiositats:

- Una dita popular diu que "una poma al dia, el metge estalvia", i no és per casualitat: la poma és rica en fibra i vitamines que ens ajuden a cuidar la salut.

- N'hi ha més de 7.000 varietats al món!

- Es pot menjar crua, al forn, ratllada, en compota o en receptes dolces i salades.

- Sabíeu que la poma també és perfecta per cuinar postres d'hivern? El seu gust dolç combina molt bé amb la canyella, el iogurt o la mel.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Informació Nutricional
Arròs a la cassola Llenties estofades Fruita del temps 	Crema de moniato i fonoll Estofat de vedella amb patata (12) Iogurt natural ecològic (7)	Cigrons estofats Truita de farina de cigró de formatge amb enciam i olives negres (7) Fruita del temps	Patates amb bledes (12) Peix fresc amb enciam i blat de moro (4) Fruita del temps	Espirals amb alfàbrega (1) Pollastre saltat amb salsa de soja i edamames (1,6) Fruita del temps	Kcal = 701,87 Líp = 22,01 g AG sat = 4,33 g Hdc = 87,72 g Prot = 28,81 g Fibra = 13,00 g
FESTA	Espaguetis amb tomàquet (1) Pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Fèsols estofats Filet de Gall de Sant Pere amb all i julivert i enciam i olives (4) Fruita del temps	Verdura directa de l'hort amb patata (12) Pasta a la bolonyesa de carn amb formatge ratllat (1,7,12) Fruita del temps	Arròs tres delícies (sense ou) Cigrons estofats amb carbassa Fruita del temps 	Kcal = 627,37 Líp = 20,77 g AG sat = 3,64 g Hdc = 81,91 Prot = 25,53 g Fibra = 11,59 g
Pèsols amb pernil a l'allet Truita de farina de cigró de patates amb enciam i remolatxa (12) Fruita del temps	Crema de verdures i llegums (12) Daus de gall dindi a l'allet amb enciam i blat de moro Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb llimona amb enciam i pastanaga (4) Fruita del temps	Patates amb bròquil (12) Llenties estofades amb cus cus (1) Fruita del temps 	MENÚ DE NADAL Sopa de Nadal amb galets (1,9) Pollastre rostit amb patates i prunes(12) Postra apta	Kcal = 679,38 Líp = 24,23 g AG sat = 4,50 g Hdc = 77,90 g Prot = 29,87 g Fibra = 10,32 g

El Nostre Compromís diari:

A Menjares treballem amb productes ecològics, de proximitat i integrals: arròs, llegums, pasta, iogurts, peix fresc, carn de vedella, pollastre i la gran majoria de fruites i verdures, així com pa i pasta integrals.

El nostre compromís és acompanyar el creixement dels infants amb una alimentació equilibrada i saludable. A l'hora de dinar, els oferim plats variats, cuinats al forn i a la planxa, sense fregits ni additius, per ajudar-los a descobrir sabors, educar el paladar i gaudir d'una experiència de menjador sana, sostenible i plena de descobertes.

Al·lèrgens:

-  1. Cereals
-  2. Crustacis
-  3. Ous
-  4. Peix
-  5. Cacaüet
-  6. Soja
-  7. Llet
-  8. Fruita seca de clofolla
-  9. Api
-  10. Mostassa
-  11. Sèsam
-  12. Anhidrid sulfurós i sulfits
-  13. Tramussos
-  14. Mol·luscs

Nutricionistes Blanca i Cristina
Número de col·legiades:
CAT000276/CAT001118



Menú sense Fruits Secs

DESEMBRE 2025



La poma, la fruita estrella de l'hivern

Quan arriba el fred, les pomes prenen el protagonisme als mercats i a les taules. N'hi ha de molts colors i gustos diferents: vermelles, verdes, grogues, més dolces o més àcides... totes delicioses i molt saludables!

Quan es cullen i quan les mengem?

Les pomes es cullen a finals d'estiu i a la tardor, però es conserven molt bé i per això en podem gaudir tot l'hivern. Són una fruita de proximitat que ens acompanya gairebé tot l'any.

Algunes curiositats:

- Una dita popular diu que "una poma al dia, el metge estalvia", i no és per casualitat: la poma és rica en fibra i vitamines que ens ajuden a cuidar la salut.

- N'hi ha més de 7.000 varietats al món!

- Es pot menjar crua, al forn, ratllada, en compota o en receptes dolces i salades.

- Sabíeu que la poma també és perfecta per cuinar postres d'hivern? El seu gust dolç combina molt bé amb la canyella, el iogurt o la mel.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Informació Nutricional
Arròs a la cassola Llenties estofades Fruita del temps 	Crema de moniato i fonoll Estofat de vedella amb patata (12) Iogurt natural ecològic (7)	Cigrons estofats Truita de formatge amb enciam i olives negres (3,7) Fruita del temps	Patates amb bledes (12) Peix fresc amb enciam i blat de moro (4) Fruita del temps	Espirals amb alfàbrega (1) Pollastre saltat amb salsa de soja i edamames (1,6) Fruita del temps	Kcal = 701,87 Líp = 22,01 g AG sat = 4,33 g Hdc = 87,72 g Prot = 28,81 g Fibra = 13,00 g
1	2	3	4	5	
FESTA	Espaguetis amb tomàquet i formatge ratllat (1,7) Truita de carbassó amb enciam i pastanaga (3) Fruita del temps	Fèsols estofats Filet de Gall de Sant Pere amb all i julivert i enciam i olives (4) Fruita del temps	Verdura directa de l'hort amb patata (12) Pasta a la bolonyesa de carn amb formatge ratllat (1,7,12) Fruita del temps	Arròs tres delícies Cigrons estofats amb carbassa Fruita del temps 	Kcal = 627,37 Líp = 20,77 g AG sat = 3,64 g Hdc = 81,91 Prot = 25,53 g Fibra = 11,59 g
8	9	10	11	12	
Pèsols amb pernil a l'allet Truita de patates amb enciam i remolatxa (3,12) Fruita del temps	Crema de verdures i llegums (12) Daus de gall dindi a l'allet amb enciam i blat de moro Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb llimona amb enciam i pastanaga (4) Fruita del temps	Patates amb bròquil (12) Llenties estofades amb cus cus (1) Fruita del temps 	MENÚ DE NADAL Sopa de Nadal amb galets (1,9) Pollastre rostit amb patates (12) Postra apta	Kcal = 679,38 Líp = 24,23 g AG sat = 4,50 g Hdc = 77,90 g Prot = 29,87 g Fibra = 10,32 g
15	16	17	18	19	

El Nostre Compromís diari:

A Menjares treballem amb productes ecològics, de proximitat i integrals: arròs, llegums, pasta, iogurts, peix fresc, carn de vedella, pollastre i la gran majoria de fruites i verdures, així com pa i pasta integrals.

El nostre compromís és acompanyar el creixement dels infants amb una alimentació equilibrada i saludable. A l'hora de dinar, els oferim plats variats, cuinats al forn i a la planxa, sense fregits ni additius, per ajudar-los a descobrir sabors, educar el paladar i gaudir d'una experiència de menjador sana, sostenible i plena de descobertes.

Al·lèrgens:

-  1. Cereals
-  2. Crustacis
-  3. Ous
-  4. Peix
-  5. Cacauet
-  6. Soja
-  7. Llet
-  8. Fruita seca de clofolla
-  9. Api
-  10. Mostassa
-  11. Sèsam
-  12. Anhidrid sulfurós i sulfits
-  13. Tramussos
-  14. Mol·luscs

Nutricionistes Blanca i Cristina
Número de col·legiades:
CAT000276/CAT001118



Menú sense Porc

DESEMBRE 2025



La poma, la fruita estrella de l'hivern

Quan arriba el fred, les pomes prenen el protagonisme als mercats i a les taules. N'hi ha de molts colors i gustos diferents: vermelles, verdes, grogues, més dolces o més àcides... totes delicioses i molt saludables!

Quan es cullen i quan les mengem?

Les pomes es cullen a finals d'estiu i a la tardor, però es conserven molt bé i per això en podem gaudir tot l'hivern. Són una fruita de proximitat que ens acompanya gairebé tot l'any.

Algunes curiositats:

- Una dita popular diu que "una poma al dia, el metge estalvia", i no és per casualitat: la poma és rica en fibra i vitamines que ens ajuden a cuidar la salut.

- N'hi ha més de 7.000 varietats al món!

- Es pot menjar crua, al forn, ratllada, en compota o en receptes dolces i salades.

- Sabíeu que la poma també és perfecta per cuinar postres d'hivern? El seu gust dolç combina molt bé amb la canyella, el iogurt o la mel.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Informació Nutricional
Arròs a la cassola Llenties estofades Fruita del temps  1	Crema de moniato i fonoll Estofat de vedella amb patata (12) Iogurt natural ecològic (7) 2	Cigrons estofats Truita de formatge amb enciam i olives negres (3,7) Fruita del temps 3	Patates amb bledes (12) Peix fresc amb enciam i blat de moro (4) Fruita del temps 4	Espirals al pesto (1,7,8) Pollastre saltat amb salsa de soja i edamames (1,6) Fruita del temps 5	Kcal = 701,87 Líp = 22,01 g AG sat = 4,33 g Hdc = 87,72 g Prot = 28,81 g Fibra = 13,00 g
FESTA 8	Espaguetis amb tomàquet i formatge ratllat (1,7) Truita de carbassó amb enciam i pastanaga (3) Fruita del temps 9	Fèsols estofats Filet de Gall de Sant Pere amb all i julivert i enciam i olives (4) Fruita del temps 10	Verdura directa de l'hort amb patata (12) Pasta a la bolonyesa de de soja amb formatge ratllat (1,6,7,8,10) Fruita del temps 11	Arròs tres delícies (sense pernil) Cigrons estofats amb carbassa  Fruita del temps 12	Kcal = 627,37 Líp = 20,77 g AG sat = 3,64 g Hdc = 81,91 Prot = 25,53 g Fibra = 11,59 g
Pèsols a l'allet Truita de patates amb enciam i remolatxa (3,12) Fruita del temps 15	Crema de verdures i llegums (12) Daus de gall dindi a l'allet amb enciam i blat de moro Fruita del temps 16	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb llimona amb enciam i pastanaga (4) Fruita del temps 17	Patates amb bròquil (12) Llenties estofades amb cus cus (1) Fruita del temps  18	MENÚ DE NADAL Sopa d'au de Nadal amb galets (1,9) Pollastre rostit amb patates i prunes (12) Torrans Nadalencs (1,3,6,7,8) 19	Kcal = 679,38 Líp = 24,23 g AG sat = 4,50 g Hdc = 77,90 g Prot = 29,87 g Fibra = 10,32 g

El Nostre Compromís diari:

A Menjares treballem amb productes ecològics, de proximitat i integrals: arròs, llegums, pasta, iogurts, peix fresc, carn de vedella, pollastre i la gran majoria de fruites i verdures, així com pa i pasta integrals.

El nostre compromís és acompanyar el creixement dels infants amb una alimentació equilibrada i saludable. A l'hora de dinar, els oferim plats variats, cuinats al forn i a la planxa, sense fregits ni additius, per ajudar-los a descobrir sabors, educar el paladar i gaudir d'una experiència de menjador sana, sostenible i plena de descobertes.

Al·lèrgens:

-  **1. Cereals**
-  **2. Crustacis**
-  **3. Ous**
-  **4. Peix**
-  **5. Cacauet**
-  **6. Soja**
-  **7. Llet**
-  **8. Fruita seca de clofolla**
-  **9. Api**
-  **10. Mostassa**
-  **11. Sèsam**
-  **12. Anhidrid sulfurós i sulfits**
-  **13. Tramussos**
-  **14. Mol·luscs**

Nutricionistes Blanca i Cristina
Número de col·legiades:
CAT000276/CAT001118



Menú sense Carn

DESEMBRE 2025



La poma, la fruita estrella de l'hivern

Quan arriba el fred, les pomes prenen el protagonisme als mercats i a les taules. N'hi ha de molts colors i gustos diferents: vermelles, verdes, grogues, més dolces o més àcides... totes delicioses i molt saludables!

Quan es cullen i quan les mengem?

Les pomes es cullen a finals d'estiu i a la tardor, però es conserven molt bé i per això en podem gaudir tot l'hivern. Són una fruita de proximitat que ens acompanya gairebé tot l'any.

Algunes curiositats:

- Una dita popular diu que "una poma al dia, el metge estalvia", i no és per casualitat: la poma és rica en fibra i vitamines que ens ajuden a cuidar la salut.

- N'hi ha més de 7.000 varietats al món!

- Es pot menjar crua, al forn, ratllada, en compota o en receptes dolces i salades.

- Sabíeu que la poma també és perfecta per cuinar postres d'hivern? El seu gust dolç combina molt bé amb la canyella, el iogurt o la mel.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Informació Nutricional
Arròs a la cassola Llenties estofades Fruita del temps	Crema de moniato i fonoll Peix a la planxa amb enciam (4) Iogurt natural ecològic (7)	Cigrons estofats Truita de formatge amb enciam i olives negres (3,7) Fruita del temps	Patates amb bledes (12) Peix fresc amb enciam i blat de moro (4) Fruita del temps	Espirals al pesto (1,7,8) Truita francesa amb edamames (3,6) Fruita del temps	Kcal = 701,87 Líp = 22,01 g AG sat = 4,33 g Hdc = 87,72 g Prot = 28,81 g Fibra = 13,00 g
FESTA	Espaguetis amb tomàquet i formatge ratllat (1,7) Truita de carbassó amb enciam i pastanaga (3) Fruita del temps	Fèsols estofats Filet de Gall de Sant Pere amb all i julivert i enciam i olives (4) Fruita del temps	Verdura directa de l'hort amb patata (12) Pasta a la bolonyesa de soja amb formatge ratllat (1,6,7) Fruita del temps	Arròs tres delícies (sense pernil) Cigrons estofats amb carbassa Fruita del temps	Kcal = 627,37 Líp = 20,77 g AG sat = 3,64 g Hdc = 81,91 Prot = 25,53 g Fibra = 11,59 g
Pèsols a l'allet Truita de patates amb enciam i remolatxa (3,12) Fruita del temps	Crema de verdures i llegums (12) Medalló vegetal amb enciam i blat de moro (1,3,7,9) Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb llimona amb enciam i pastanaga (4) Fruita del temps	Patates amb bròquil (12) Llenties estofades amb cus cus (1) Fruita del temps	MENÚ DE NADAL Sopa vegetal amb galets (1,9) Peix amb patates i prunes(12) Torrans Nadalencs (1,3,6,7,8)	Kcal = 679,38 Líp = 24,23 g AG sat = 4,50 g Hdc = 77,90 g Prot = 29,87 g Fibra = 10,32 g

El Nostre Compromís diari:

A Menjares treballem amb productes ecològics, de proximitat i integrals: arròs, llegums, pasta, iogurts, peix fresc, carn de vedella, pollastre i la gran majoria de fruites i verdures, així com pa i pasta integrals.

El nostre compromís és acompanyar el creixement dels infants amb una alimentació equilibrada i saludable. A l'hora de dinar, els oferim plats variats, cuinats al forn i a la planxa, sense fregits ni additius, per ajudar-los a descobrir sabors, educar el paladar i gaudir d'una experiència de menjador sana, sostenible i plena de descobertes.

*Aquest menú pot patir algun canvi en cas de força major.

Al·lèrgens:

1. Cereals
2. Crustacis
3. Ous
4. Peix
5. Cacauet
6. Soja
7. Llet
8. Fruita seca de clofolla
9. Api
10. Mostassa
11. Sèsam
12. Anhidrid sulfurós i sulfits
13. Tramussos
14. Mol·luscs

Nutricionistes Blanca i Cristina
Número de col·legiades:
CAT000276/CAT001118



Menú Laxant

DESEMBRE 2025

Fruita recomanada: Taronja, pruna, papaia, pera i kiwi
PA INTEGRAL



La poma, la fruita estrella de l'hivern

Quan arriba el fred, les pomes prenen el protagonisme als mercats i a les taules. N'hi ha de molts colors i gustos diferents: vermelles, verdes, grogues, més dolces o més àcides... totes delicioses i molt saludables!

Quan es cullen i quan les mengem?

Les pomes es cullen a finals d'estiu i a la tardor, però es conserven molt bé i per això en podem gaudir tot l'hivern. Són una fruita de proximitat que ens acompanya gairebé tot l'any.

Algunes curiositats:

- Una dita popular diu que "una poma al dia, el metge estalvia", i no és per casualitat: la poma és rica en fibra i vitamines que ens ajuden a cuidar la salut.

- N'hi ha més de 7.000 varietats al món!

- Es pot menjar crua, al forn, ratllada, en compota o en receptes dolces i salades.

- Sabíeu que la poma també és perfecta per cuinar postres d'hivern? El seu gust dolç combina molt bé amb la canyella, el iogurt o la mel.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Informació Nutricional
Arròs integral a la cassola	Crema de moniato i fonoll	Cigrons estofats	Patates amb bledes (12)	Espirals integrals al pesto (1,7,8)	Kcal = 701,87 Líp = 22,01 g AG sat = 4,33 g Hdc = 87,72 g Prot = 28,81 g Fibra = 13,00 g
Llenties estofades	Estofat de vedella amb patata (12)	Truita de formatge amb enciam i olives negres (3,7)	Peix fresc amb enciam i blat de moro (4)	Pollastre saltat amb salsa de soja i edamames (1,6)	
*Fruita recomanada  1	Iogurt natural ecològic (7)	*Fruita recomanada 3	*Fruita recomanada 4	*Fruita recomanada 5	
FESTA	Espaguetis integrals amb tomàquet i formatge ratllat (1,7)	Fèsols estofats	Verdura directa de l'hort amb patata (12)	Arròs integral tres delícies	Kcal = 627,37 Líp = 20,77 g AG sat = 3,64 g Hdc = 81,91 Prot = 25,53 g Fibra = 11,59 g
	Truita de carbassó amb enciam i pastanaga (3)	Filet de Gall de Sant Pere amb all i julivert i enciam i olives (4)	Pasta integral a la bolonyesa de carn amb formatge ratllat (1,7,12)	Cigrons estofats amb carbassa 	
8	*Fruita recomanada 9	*Fruita recomanada 10	*Fruita recomanada 11	*Fruita recomanada 12	
Pèsols amb pernil a l'allet	Crema de verdures i llegums (12)	Arròs integral amb tomàquet	Patates amb bròquil (12)	<u>MENÚ DE NADAL</u> Sopa de Nadal amb pasta integral (1,9)	Kcal = 679,38 Líp = 24,23 g AG sat = 4,50 g Hdc = 77,90 g Prot = 29,87 g Fibra = 10,32 g
Truita de patates amb enciam i remolatxa (3,12)	Daus de gall dindi a l'allet amb enciam i blat de moro	Lluç al forn amb llimona amb enciam i pastanaga (4)	Llenties estofades amb arròs integra 	Pollastre rostint amb patates i prunes(12)	
*Fruita recomanada 15	*Fruita recomanada 16	*Fruita recomanada 17	*Fruita recomanada 18	Torrans Nadalencs (1,3,6,7,8)	19

El Nostre Compromís diari:

A Menjares treballem amb productes ecològics, de proximitat i integrals: arròs, llegums, pasta, iogurts, peix fresc, carn de vedella, pollastre i la gran majoria de fruites i verdures, així com pa i pasta integrals.

El nostre compromís és acompanyar el creixement dels infants amb una alimentació equilibrada i saludable. A l'hora de dinar, els oferim plats variats, cuinats al forn i a la planxa, sense fregits ni additius, per ajudar-los a descobrir sabors, educar el paladar i gaudir d'una experiència de menjador sana, sostenible i plena de descobertes.

Al·lèrgens:

-  1. Cereals
-  2. Crustacis
-  3. Ous
-  4. Peix
-  5. Cacauet
-  6. Soja
-  7. Llet
-  8. Fruita seca de clofolla
-  9. Api
-  10. Mostassa
-  11. Sèsam
-  12. Anhidrid sulfurós i sulfits
-  13. Tramussos
-  14. Mol·luscs

Nutricionistes Blanca i Cristina
Número de col·legiades:
CAT000276/CAT001118

