

## Dilluns

**8** 600 Kcal 20,86 Gr 0,00 AGS 19,91 Prot 77,08 HC  
Crema de carbassó

Truita de patates **3T**

Enciam i olives negres

Pa integral **1T-8T**

logurt natural sense lactosa **2T**

**15** 1.062 Kcal 38,96 Gr 0,00 AGS 34,55 Prot 143,29 HC

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de

moro i pèsols) **8T-13T**

Ous al forn amb patates i tomàquet(a  
elecció) **3T**

Truita de patates(a elecció) **3T**

Enciam

Pa integral **1T-8T**

Fruita

**22** 783 Kcal 42,34 Gr 0,00 AGS 28,31 Prot 88,43 HC

Crema de carbassa i mongeta seca **13T**

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i  
llet) **13T**

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral **1T-8T**

Fruita

**29** 696 Kcal 15,24 Gr 0,00 AGS 40,75 Prot 97,63 HC

Espaguetis amb salsa de carbassa

**1T-3T**

Filet de lluç enfarinat **1T-4T**

Enciam i olives negres

Pa integral **1T-8T**

logurt natural sense lactosa **2T**

## Dimarts

**9** 699 Kcal 17,46 Gr 0,00 AGS 30,95 Prot 124,01 HC  
Arròs amb tomàquet

Filet de lluç a l'andalusa amb all i

julivert **1-4**

Enciam i blat de moro

Pa integral **1-8**

Fruita

**16** 928 Kcal 44,35 Gr 0,00 AGS 39,48 Prot 112,96 HC

Llenties estofades amb verdures **8T-11T**

Finguers de pollastre (sense gluten, ou  
i llet) **13**

Enciam i pastanaga ratllada

Pa integral **1-8**

Fruita

**23** 802 Kcal 31,42 Gr 0,00 AGS 29,07 Prot 119,55 HC

Arròs amb tomàquet

Salsitxes de porc a la planxa **8T-13**

Enciam i olives negres

Pa integral **1-8**

Fruita

**30** 939 Kcal 44,55 Gr 0,00 AGS 39,73 Prot 115,33 HC

Llenties amb arròs **8T-11T**

Finguers de pollastre (sense gluten, ou  
i llet) **13**

Enciam i blat de moro

Pa integral **1-8**

Fruita

## Dimecres

**10** 935 Kcal 46,37 Gr 0,00 AGS 39,61 Prot 105,67 HC  
Mongetes seques estofades

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i  
llet) **13**

Enciam i llavors de gira-sol **9**

Pa integral **1-8**

Fruita

**17** 635 Kcal 15,17 Gr 0,00 AGS 18,86 Prot 116,19 HC

Bròquil amb patates

Mandonguilles de cigrons i pollastre  
amb salsa de tomàquet **1-8-13**

Pa integral **1-8**

Fruita

**24** 729 Kcal 22,48 Gr 0,00 AGS 38,75 Prot 113,34 HC

Cigrons estofats amb verdures

Bacallà amb samfaina **1-4-13T**

Enciam

Pa integral **1-8**

Fruita

**31** 606 Kcal 13,81 Gr 0,00 AGS 31,84 Prot 93,79 HC

Coliflor amb patates

Estofat de porc amb verdures

Pa integral **1-8**

Fruita

## Dijous

**11** 633 Kcal 19,29 Gr 0,00 AGS 33,52 Prot 86,20 HC  
Mongetes verdes, patates i pastanaga

Rodó de vedella al forn amb  
xampinyons

Enciam(opcional)

Pa integral **1-8**

Fruita

**18** 652 Kcal 18,01 Gr 0,00 AGS 40,48 Prot 75,99 HC

Pèsols amb patates saltejats amb all

Filet de lluç arrebossat **1-2-3-4-8T-12T-13**

Enciam i olives negres

Pa integral **1-8**

logurt natural sense lactosa **2**

**25** 586 Kcal 19,07 Gr 0,00 AGS 31,72 Prot 66,95 HC

Trinxat de col amb patata

Aletes de pollastre al forn

Enciam i blat de moro

Pa integral **1-8**

natilla de xocolata de soja **8**

## Divendres

**12** 928 Kcal 41,07 Gr 0,00 AGS 44,94 Prot 104,80 HC  
Sopa de peix amb pasta sense gluten i  
ou **4-13**

Pollastre al curri amb poma (sense nata)  
**10-11**

Patata a daus

Pa integral **1-8**

Fruita

**19** 819 Kcal 16,25 Gr 0,00 AGS 39,52 Prot 134,37 HC

Cuscús amb verdures **1-8T-11T**

Gall d'indi estofat amb verdures

Pa integral **1-8**

Fruita

**26** 626 Kcal 16,51 Gr 0,00 AGS 17,41 Prot 98,19 HC

Sopa d'au amb pasta sense gluten i ou

**10-13**

Truita de carbassó i patata **3**

Enciam i llavors de gira-sol **9**

Pa integral **1-8**

Fruita

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclou lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 7-Cacauet 8-Soja 9-Fruits Secs 10-Api 11-Mostassa 12-Sèsam 13-Sulfits 14-Tramussos 61-Calamar

LA CUINA ES RESERVA EL DRET A FER UN CANVI A ÚLTIM MOMENT, AVISANT PER E-MAIL ALS CENTRES.

EN COMPLIMENT AL REGLAMENT NÚM. 1169/2011 (UE) SOBRE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, LA VOSTRA CUINA DISPOSA DE LA INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DELS ALIMENTS QUE COMPONEN ELS MENÚS QUE S'ELABOREN.

PLAT CALENT: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ > 0 = 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.

PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < 0 = 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.

TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.