

2025-2026

JUNY



Cerca i troba:
6 flors tropicals!



1

Crema de carbassó
Ous durs amb patates i
tomàquet al forn
Fruita de temporada

2

Pasta integral amb
pesto (alfàbrega,
formatge i pinyons)
Escalopa de llom amb
enciam i pastanaga
Fruita de temporada

3

Arròs integral amb
tomàquet
Pollastre amb fines
herbes i amanida
d'enciam i blat de moro
Fruita de temporada

4

Cigrons eco estofats
amb verdures
Filet de llug al forn amb
enciam i tomàquet
logurt natural

5

Amanida de patata
(tomàquet, blat de moro,
olives)
Estofat de gall dindi amb
verdures
Fruita de temporada

8

Arròs amb verdures i
tomàquet
Tritada a la francesa amb
formatge amb enciam i
pastanaga ratllada
Fruita de temporada

9

Crema de carbassa i
mongetes seques
Salmó amb all i julivert i
amanida d'enciam i olives
Fruita de temporada

10

Amanida de pasta
(tomàquet, blat de moro,
tonyina)
Pit de pollastre a la
planxa amb salsa i
amanida
Fruita de temporada

11

Llenties estofades amb
verdures
Bacallà amb samfaina i
amanida
logurt natural

12

Hamburguesa de
vedella, pa, enciam,
tomàquet (quètxup al
gust) / croquetes de
bacallà / patates
fregides
Fruita de temporada

15

Bròquil i patata
Salsitxes a la planxa
amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

16

Arròs integral amb
tomàquet
Rap arrebossat amb
enciam i tomàquet
Fruita de temporada

17



18



a elecció dels infants



19



• La cuina es reserva el dret a fer un canvi a l'últim moment, avisant per e-mail als centres.
• En compliment del 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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.
• Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.
• Tot el menjar és per a consum immediat.

VOSTRA CUINA SL
Reg. San.: 26.03850-B
Av. Egara, 50 (08192)
Sant Quirze del Vallès
Tel. 93 721 20 00
www.vostracuina.com



La Vostra Cuina
C A T E R I N G

PRODUCTES DE TEMPORADA

Menjar qualsevol cosa en qualsevol època de l'any no correspon a la nostra necessitat biològica i suposa comprar aliments de recorreguts quilomètrics, contaminant, gastant més energia i desconeixent les condicions en les quals viuen les persones que produeixen aquests aliments.

En canvi, la naturalesa ens proporciona aliments de temporada amb un cicle natural condicionat pel clima i el territori.

Aquests aliments responen a les necessitats del nostre organisme en cada època de l'any.

Primavera

- Reforç energètic: aliments rics en vitamina C (com fruites cítriques) i del grup B1, per combatre la fatiga de la transició hivernal.
- Hidratació i frescor: fruites com maduixes, prunes i espàrrecs.

Estiu:

- Frescor i nutrició: les amanides amb ingredients com ara tomàquet, enciam i cogombre són ideals.
- Hidratació: meló, síndria i fruites de temporada són fonts excel·lents d'aigua i fibra.
- Proteïnes: es recomana substituir guisats de carn i peix per cocció a la planxa o forn, o incorporar-los a amanides.

Tardor:

- Calidesa i energia: la fruita seca (avellanes, castanyes, nous) ajuda a mantenir l'energia.
- Aliments de temporada: carabassa, bolets, mandarina i dàtils són opcions de temporada.

Hivern:

- Reforç del sistema immunitari: els aliments rics en vitamina C (com cols o pastanagues) són importants per a la salut, sobretot a l'hivern.
- Calidesa: ingredients de temporada com espinacs, pinya, raïm i magrana ajuden a mantenir el cos calent.

Font: La alimentación saludable y sostenible en el comedor escolar, CERAI, 2023

ABRIL





RECOMANEM...



Ja arriba JUNY
carregat de fruites i
verdures per gaudir
dels nostres àpats.

Comencem amb un bon esmorzar!

- Llet amb flocs de blat de moro
- Bol de iogurt amb daus de poma i musli
- Pa integral amb rodanxes de tomàquet i oli d'oliva verge
- Macedònia de fruita fresca amb fruits secs*
- Picats (avellanes, nous, ametlles, etc.)
- Pa integral de llavors amb tomàquet i formatge tendre

I a l'hora de l'esbarjo?

- Un plàtan i un grapat de fruita seca* (nous, avellanes, ametlles, etc.)
- Mandarines i un grapat de fruita seca* (nous, avellanes, ametlles, etc.)
- Entrepà d'hummus amb escalivada
- Una pera i un grapat de fruita dessecada (panses, orellanes, etc.)

Per berenar:

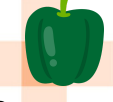
- Una o dues peces de fruita fresca i bastonets de de pa integral.
- Un grapat de fruita seca* crua o torrada (nous, ametlles, avellanes, etc.).
- Pa amb xocolata, entrepà de formatge, entrepà de truita, etc.
- Un iogurt o un got de llet amb musli.
- Macedònia de fruita fresca amb iogurt.
- Un tros de coca casolana i una peça de fruita.
- Batut de fruita (llet i trossos de fruita fresca) amb fruita seca*.

*Fruita seca:

A partir dels 6 mesos d'edat es pot consumir qualsevol tipus de fruita seca, això sí, triturada o en pols o en forma de crema, per evitar el risc d'ennuegament. A partir dels 3 anys, aproximadament, els infants ja poden prendre fruita seca sencera, sempre amb la supervisió d'un adult.

Per sopar:

Si heu dinat...	Podeu sopar...
Hortalisses	Hortalisses
Llegum	Llegum, peix, ou o carn
Peix	Llegum, ou o carn
Ou	Llegum, peix o carn
Carn	Llegum, peix o ou
Patata o moniato	Pasta, arròs, pa o altres cereals
Pasta, arròs, pa o altres cereals	Patata o moniato
Fruita fresca	Fruita fresca
Altres	Fruita fresca

				
Carbassó	Enciam	Préssec	Ceba	Pastanaga
				
Tomàquet	Mongeta tendra	Pebrot verd	Cirera	Meló
				
Cirera	Albercoc	Cogombre		

Dilluns

1 506 Kcal 22,7 Gr 0,0 AGS 20,7 Prot 52,1 HC

Crema de carbassó

Ous al forn amb patates i tomàquet **3**

Fruita de temporada

8 672 Kcal 31,4 Gr 0,0 AGS 16,3 Prot 80,4 HC

Arròs amb verdures i tomàquet **13**

Truita francesa amb formatge **2-3**

Enciam i pastanaga ratllada
Fruita de temporada

15 531 Kcal 26,1 Gr 0,0 AGS 23,5 Prot 48,4 HC

Bròquil i patata
Salsitxes de porc a la planxa **13**
Enciam i pastanaga ratllada
Fruita de temporada

Dimarts

2 518 Kcal 11,9 Gr 0,0 AGS 12,2 Prot 91,4 HC

Pasta integral amb tomàquet **1-8T-11T**

Llom arrebossat(sense al·lèrgens)

Enciam i pastanaga ratllada
Fruita de temporada

9 515 Kcal 22,2 Gr 0,0 AGS 33,1 Prot 42,2 HC

Crema de carbassa

Llom a la planxa

Enciam i olives negres
Fruita de temporada

16 558 Kcal 16,7 Gr 0,0 AGS 29,2 Prot 73,5 HC

Arròs integral amb tomàquet **13**
Gall d'indi a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita de temporada

Dimecres

3 552 Kcal 16,0 Gr 0,0 AGS 29,5 Prot 72,8 HC

Arròs integral amb tomàquet **13**

Pollastre al forn a les fines herbes

Enciam i blat de moro
Fruita de temporada

10 667 Kcal 17,4 Gr 0,0 AGS 37,8 Prot 88,9 HC

Amanida de pasta amb tomàquet i blat de moro **1-3T-8T-11T**

Pit de pollastre amb salsa

Enciam i tomàquet
Fruita de temporada

17 Kcal Gr 0,0 AGS Prot HC

A ELECCIÓ DEL CENTRE

Dijous

4 427 Kcal 16,1Gr 0,0 AGS 33,7 Prot 33,7 HC

Crema de carbassa

Pit de pollastre a la planxa

Enciam i tomàquet
logurt natural **2**

11 598 Kcal 26,0Gr 0,0 AGS 15,6 Prot 70,1 HC

Mongeta tendra i patata

Varetes de verdures **1**

Enciam i blat de moro
logurt natural **2**

18 Kcal Gr 0,0 AGS Prot HC

A ELECCIÓ DEL CENTRE

Divendres

5 472 Kcal 14,0 Gr 0,0 AGS 24,2 Prot 61,4 HC

Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro
Gall d'indi estofat amb verdures(sense llegums)

Fruita de temporada

12 1.169 Kcal 54,1 Gr 0,0 AGS 49,2 Prot 118,3 HC

Hamburguesa amb pa s/al·lèrgens,enciam i tomàquet(ketchup al gust) **10-13**
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet)
Patates fregides
Fruita de temporada

19 Kcal Gr 0,0 AGS Prot HC

A ELECCIÓ DEL CENTRE

Alergies (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 7-Cacauet 8-Soja 9-Fruits secs de closca 10-Api 11-Mostassa 12-Sèsam 13-Sulfit 14-Tramussos

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 > o = 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < o = 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1 514 Kcal 22,2 Gr 2,8 AGS 30,1 Prot 46,3 HC Crema de carbassó Pit de pollastre a la planxa Patates al forn Fruita de temporada	2 514 Kcal 17,9 Gr 2,4 AGS 8,1 Prot 81,0 HC Pasta sense gluten i ou amb pesto 7T-8T-9-13 Llom arrebossat(sense al·lèrgens) Enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	3 552 Kcal 16,0 Gr 4,1 AGS 29,5 Prot 72,8 HC Arròs integral amb tomàquet 13 Pollastre al forn a les fines herbes Enciam i blat de moro Fruita de temporada	4 501 Kcal 17,2Gr 4,5 AGS 37,5 Prot 43,6 HC Cigrons ECO estofats amb verdures Filet de lluç al forn 4 Enciam i tomàquet logurt natural 2	5 478 Kcal 13,3 Gr 2,4 AGS 24,8 Prot 63,1 HC Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro Gall d'indi estofat amb verdures Fruita de temporada
8 660 Kcal 23,3 Gr 7,5 AGS 34,2 Prot 75,7 HC Arròs amb verdures i tomàquet 13 Llom a la planxa Enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	9 462 Kcal 12,7 Gr 1,7 AGS 35,5 Prot 41,8 HC Crema de carbassa i mongeta seca 13 Salmó al forn amb all i julivert 4-13 Enciam i olives negres Fruita de temporada	10 725 Kcal 21,6 Gr 4,7 AGS 39,8 Prot 93,4 HC Amanida de pasta sense gluten 4-8T Pit de pollastre amb salsa Enciam i tomàquet Fruita de temporada	11 553 Kcal 18,4Gr 1,6 AGS 42,5 Prot 58,0 HC Llenties estofades amb verdures Bacallà amb samfaina 1-4-8T-11T-13T Enciam i blat de moro logurt natural 2	12 1.169 Kcal 54,1 Gr 12,9 AGS 49,2 Prot 118,3 HC Hamburguesa amb pa s/al·lèrgens,enciam i tomàquet(ketchup al gust) 10-13 Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) Patates fregides Fruita de temporada
15 531 Kcal 26,1 Gr 11,6 AGS 23,5 Prot 48,4 HC Bròquil i patata Salsitxes de porc a la planxa 13 Enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	16 610 Kcal 15,5 Gr 2,7 AGS 27,5 Prot 89,8 HC Arròs integral amb tomàquet 13 Rap arrebossat(sense al·lèrgens) 4 Enciam i tomàquet Fruita de temporada	17 Kcal Gr AGS Prot HC A ELECCIÓ DEL CENTRE	18 Kcal Gr AGS Prot HC A ELECCIÓ DEL CENTRE	19 Kcal Gr AGS Prot HC A ELECCIÓ DEL CENTRE

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

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 > o = 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
 PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < o = 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
 TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1 556 Kcal 23,0 Gr 5,8 AGS 22,3 Prot 62,1 HC Crema de carbassó Ous al forn amb patates i tomàquet 3 Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	2 959 Kcal 34,3 Gr 5,2 AGS 29,2 Prot 134,1 HC Pasta integral amb pesto 1-2-3-7T-8T-9-11T-13 Varettes de lluç 1-4-8T-11T Enciam i pastanaga ratllada Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	3 603 Kcal 16,3 Gr 4,1 AGS 31,1 Prot 82,8 HC Arròs integral amb tomàquet 13 Pollastre al forn a les fines herbes Enciam i blat de moro Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	4 552 Kcal 17,5Gr 4,5 AGS 39,1 Prot 53,6 HC Cigrons ECO estofats amb verdures Filet de lluç al forn 4 Enciam i tomàquet Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T logurt natural 2	5 528 Kcal 13,6 Gr 2,4 AGS 26,4 Prot 73,1 HC Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro Gall d'indi estofat amb verdures Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada
8 722 Kcal 31,7 Gr 6,0 AGS 17,9 Prot 90,4 HC Arròs amb verdures i tomàquet 13 Truita francesa amb formatge 2-3 Enciam i pastanaga ratllada Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	9 512 Kcal 12,9 Gr 1,7 AGS 37,1 Prot 51,8 HC Crema de carbassa i mongeta seca 13 Salmó al forn amb all i julivert 4-13 Enciam i olives negres Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	10 822 Kcal 26,9 Gr 5,4 AGS 45,8 Prot 98,1 HC Amanida de pasta 1-3T-4-8T-11T Salsa rosa(a elecció) 1T-2T-3-4T-5T-8T-10 Pit de pollastre amb salsa Enciam i tomàquet Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	11 603 Kcal 18,6Gr 1,6 AGS 44,1 Prot 68,0 HC Llenties estofades amb verdures Bacallà amb samfaina 1-4-8T-11T-13T Enciam i blat de moro Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T logurt natural 2	12 1.043 Kcal 54,3 Gr 20,1 AGS 42,2 Prot 93,3 HC Hamburguesa de vedella amb pa,enciam i tomàquet(ketchup al gust) 1-2T-3T-7T-8T-9T-10-11T-12-13 Croquetes de bacallà 1-2-3T-4-5T-6T-8T-9T-10T-11T-12T-14T Patates fregides Fruita de temporada
15 477 Kcal 13,5 Gr 2,9 AGS 26,8 Prot 59,4 HC Bròquil i patata Salsitxes de pollastre a la planxa 8T-13 Enciam i pastanaga ratllada Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	16 609 Kcal 13,4 Gr 2,0 AGS 30,3 Prot 91,4 HC Arròs integral amb tomàquet 13 Rap arrebossat 1-2-3-4-8T-11T-12T Enciam i tomàquet Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	17 Kcal Gr AGS Prot HC A ELECCIÓ DEL CENTRE	18 Kcal Gr AGS Prot HC A ELECCIÓ DEL CENTRE	19 Kcal Gr AGS Prot HC A ELECCIÓ DEL CENTRE

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

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 > o = 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
 PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < o = 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
 TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1 556 Kcal 23,0 Gr 5,8 AGS 22,3 Prot 62,1 HC Crema de carbassó Ous al forn amb patates i tomàquet 3 Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	2 959 Kcal 34,3 Gr 5,2 AGS 29,2 Prot 134,1 HC Pasta integral amb pesto 1-2-3-7T-8T-9-11T-13 Varettes de lluç 1-4-8T-11T Enciam i pastanaga ratllada Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	3 757 Kcal 18,5 Gr 6,0 AGS 18,0 Prot 124,0 HC Arròs integral amb tomàquet 13 Hamburguesa de cigrons i pastanaga 1T-3T-7T-8T-9T-12T Enciam i blat de moro Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	4 552 Kcal 17,5Gr 4,5 AGS 39,1 Prot 53,6 HC Cigrons ECO estofats amb verdures Filet de lluç al forn 4 Enciam i tomàquet Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T logurt natural 2	5 595 Kcal 19,4 Gr 2,9 AGS 29,6 Prot 67,7 HC Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro Heura a la planxa amb verdures 8 Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada
8 722 Kcal 31,7 Gr 6,0 AGS 17,9 Prot 90,4 HC Arròs amb verdures i tomàquet 13 Truita francesa amb formatge 2-3 Enciam i pastanaga ratllada Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	9 512 Kcal 12,9 Gr 1,7 AGS 37,1 Prot 51,8 HC Crema de carbassa i mongeta seca 13 Salmó al forn amb all i julivert 4-13 Enciam i olives negres Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	10 894 Kcal 33,9 Gr 6,6 AGS 46,7 Prot 97,7 HC Amanida de pasta 1-3T-4-8T-11T Salsa rosa(a elecció) 1T-2T-3-4T-5T-8T-10 Seitan amb verdures 1-2T-3T-7T-8-9T-10T-12T Enciam i tomàquet Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	11 603 Kcal 18,6Gr 1,6 AGS 44,1 Prot 68,0 HC Llenties estofades amb verdures Bacallà amb samfaina 1-4-8T-11T-13T Enciam i blat de moro Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T logurt natural 2	12 923 Kcal 41,2 Gr 10,8 AGS 20,5 Prot 114,5 HC Hamburguesa de cigrons amb pa,enciam i tomàquet(ketchup al gust) 1-2T-3T-4T-5T-6T-7T-8T-9T-10-11T-12-13T Croquetes de bacallà 1-2-3T-4-5T-6T-8T-9T-10T-11T-12T-14T Patates fregides Fruita de temporada
15 586 Kcal 24,8 Gr 3,6 AGS 28,0 Prot 59,5 HC Bròquil i patata Tofu a la planxa 1T-2T-3T-4T-7T-8-9T-10T-11T-12T Enciam i pastanaga ratllada Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	16 609 Kcal 13,4 Gr 2,0 AGS 30,3 Prot 91,4 HC Arròs integral amb tomàquet 13 Rap arrebossat 1-2-3-4-8T-11T-12T Enciam i tomàquet Pa integral 1-2T-3T-9T-11T-12T Fruita de temporada	17 Kcal Gr AGS Prot HC A ELECCIÓ DEL CENTRE	18 Kcal Gr AGS Prot HC A ELECCIÓ DEL CENTRE	19 Kcal Gr AGS Prot HC A ELECCIÓ DEL CENTRE

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

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.