

## Dilluns

**9** 764 Kcal 41,86 Gr 0,00 AGS 41,73 Prot 50,67 HC  
Amanida de formatge de cabra 2T-13T

Salmó al forn 4T

Pebrot vermell i verd saltats

Pa integral 1T-8T

Fruita

**16** 602 Kcal 24,06 Gr 0,00 AGS 32,24 Prot 61,06 HC

Sopa de ceba i formatge

1T-2T-3T-4T-5T-8T-10T

Galtes de porc al forn

Bolets saltejats

Pa integral 1T-8T

Fruita

**23** 698 Kcal 12,91 Gr 0,00 AGS 36,80 Prot 106,36 HC

Tallarines amb verdures 1T-3T

Gall d'indi al curri

Pa integral 1T-8T

Fruita

**30** 645 Kcal 23,38 Gr 0,00 AGS 23,99 Prot 77,14 HC

Crema de pastanaga

Ous al forn amb patates i tomàquet 3T

Pa integral 1T-8T

Fruita

## Dimarts

**10** 681 Kcal 22,79 Gr 0,00 AGS 40,35 Prot 71,66 HC  
Pèsols amb patates

Rodó de vedella al forn amb xampinyons

Pa integral 1-8

logurt natural 2

**17** 898 Kcal 33,77 Gr 0,00 AGS 39,72 Prot 103,92 HC

Tagliatella 3 formatges 1-2-3

Filet de lluç a la vasca 2T-3-4-5-6-8

Pa integral 1-8

logurt natural 2

**24** 851 Kcal 36,31 Gr 0,00 AGS 35,03 Prot 92,81 HC

Arròs amb verdures i carxofes

Cuixes de pollastre amb llorer i farigola

Pa integral 1-8

Fruita

## Dimecres



**11**  
**18** 590 Kcal 18,91 Gr 0,00 AGS 36,03 Prot 63,79 HC

Mongetes seques amanides 13

Pollastre amb salsa de llimona 13

Pa integral 1-8

Fruita

**25** 550 Kcal 20,20 Gr 0,00 AGS 25,64 Prot 63,31 HC

Trinxat de carbassa

Filet de lluç al forn 4

Tomàquet al forn

Pa integral 1-8

logurt natural 2

## Dijous

**12** 730 Kcal 22,75 Gr 0,00 AGS 42,59 Prot 86,54 HC  
Amanida de cigrons amb daus de tomàquet i pesto 9-13

Gallineta amb patata panadera 4

Pa integral 1-8

Fruita

**19** 797 Kcal 47,68 Gr 0,00 AGS 27,45 Prot 62,55 HC

Amanida grega 2

Pebrot farcit amb verdures i ou dur 2-3

Pa integral 1-8

Fruita

**26** 921 Kcal 36,32 Gr 0,00 AGS 25,60 Prot 118,49 HC

Humus de cigrons amb bastonets de cogombre i pastanaga 12-13

Lasanya de verdures

1-2-3T-4T-5T-6T-8T-9T-10T-11T

Pa integral 1-8

Fruita

## Divendres

**13** 824 Kcal 30,56 Gr 0,00 AGS 25,91 Prot 108,74 HC  
Arròs amb verdures

Broqueta d'au amb patates

Pa integral 1-8

Fruita

**20** 798 Kcal 32,78 Gr 0,00 AGS 32,37 Prot 90,42 HC

Crema de espinacs amb formatge 2

Canelons de carn

1-2-3-4T-5T-6T-8-9T-10T-11T-13

Pa integral 1-8

Fruita

**27** 613 Kcal 30,43 Gr 0,00 AGS 31,09 Prot 68,84 HC

Gaspatxo 1-2T-9T-12T

Fricandó de vedella amb bolets 1

Pa integral 1-8

Fruita

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats (inclosa lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 8-Soja 9-Fruits secs de closca 10-Api 11-Mostassa 12-Sèsam 13-Sulfits 14-Tramussos 61-Calamar 88-Gluten,ou,llet,peix,crustaci,mol·lusc,fruits de clofolla i sèsam. 90-Peix,crustaci,mol·lusc,fruits de clofolla 91-Gluten,ou,peix,crustaci,mol·lusc,fruits de cl

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.