

MAIG

2024-2025

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

28

5 Arròs amb verdures i tomàquet
Trita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada
logurt

29

6 Lenties estofades amb verdures
Bacallà al forn amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada

30

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

1



8 Crema de carbassa i mongetes seques
Llom al forn amb amanida
Fruita de temporada

2



9 Amanida alemanya
Filet de lluç (enfarinat) amb enciam i olives
Fruita de temporada

12



13 Llacs al pesto (alfàbrega i pinyons)
Ous durs amb patates i tomàquet al forn
Fruita de temporada

14

Ensaladilla russa
Salitxes a la planxa amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

15

Mongetes seques estofades
Bacallà al forn amb amanida
Fruita de temporada

16

Arròs amb tomàquet
Pollastre amb allada i amanida d'enciam i tomàquet
logurt

19

Mongeta tendra, patata i pastanaga
Filet de lluç (enfarinat) amb enciam i olives
Fruita de temporada

20

Arròs amb xampinyons i tomàquet triturat
Rodó de vedella al forn amb salsa i amanida (a elecció)
Fruita de temporada

21

KSKNPFL (Pasta amb orenga, formatge i oli d'oliva verge)
SCHNITZEL (Pit de pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro)
logurt

22

Cigrans estofats amb espinacs
Trita a la francesa amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

23

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

26

Lenties estofades amb verdures
Crema de xampinyons
Fruita de temporada

27

Coliflor amb patata
Mandonguilles a la jardinera
Fruita de temporada

28

Gaspaxo / Crema de pastanaga (a elecció)
Broquetes de pollastre amb patates
Fruita de temporada

29

Macarrons amb tomàquet i formatge
Trita a la francesa amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

30

Arròs 3 delícies
Salmó al forn amb all i julivert amb enciam i olives
logurt

Sabíeu que dels gira-sols aconseguim les pipes?



Troba 3 pipes!

Willkommen in Liechtenstein!



LIETCHESTEIN

- 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.

DIMARTS 20: a elecció del centre si es vol o no amanida de guarnició

VOSTRA CUINA SL
Reg. San.: 26-038008
Av. Egoia, 50 (08192)
Sant Quirze del Vallès
Tel. 93 721 20 00
www.vostracuina.com



La Vostra Cuina
CATERING

Gastronomic day

Viatge a Lietchestein



ÉS UN PETIT ESTAT DE L'EUROPA ALPINA QUE LIMITA AMB SUÏSSA A L'OEST I ÀUSTRIA A L'EST.

Liechtenstein és el quart país més petit d'Europa

Amb una superfície de 160 km²

CASTELL DE VADUZ



MALBUN



Aquests són alguns dels llocs més turístics que hem visitat



SENDER PRINCESS-GINA

A Lietchestein l'idioma oficial és l'alemany



L'animal nacional de Lietchestein és el xoriguer

KSKNPLE



SCHNITZEL



Aquests són alguns dels plats típics del país que hem tastat



JOGHURT MIT MÜSLI



Per la seva ubicació l'esport més important és l'esquí

DIA INTERNACIONAL SENSE GLUTEN

16 DE MAIG

L'objectiu d'aquest dia internacional és normalitzar l'alimentació de les persones afectades per la malaltia celíaca, així com mostrar a la societat que és possible adaptar menús perquè siguin sense gluten sense implicar grans dificultats.

SAPS QUINS ALIMENTS TENEN GLUTEN?

La celiàquia és una malaltia autoimmunitària causada per la ingesta de gluten que afecta persones que en són genèticament susceptibles. Es caracteritza per presentar una gran varietat de manifestacions clíniques, entre les quals una atrofia de les vellositats de l'intestí prim que afecta la capacitat d'absorbir els nutrients dels aliments i té conseqüències en la resta d'òrgans.



És important llegir atentament l'etiquetatge dels productes alimentaris. En el cas d'aliments sense envasar, tant en restauració com en venda al detall, s'ha de sol·licitar la informació sobre la presència o no de gluten en els aliments.



**SENSE
GLUTEN**



**HORTALISSES, FRUITES,
VERDURES, PATATES,
LLEGUMS, ARRÒS, CARN
PEIX, OUS, LLET, ETC...**

**PODEN
TENIR
GLUTEN**



**IOGURTS DE SABORS,
EMBOTITS, POSTRES,
SALSES, FORMATGES
FOSOS, GELATS,
XOCOLATES,
LLAMINADURES, ETC...**

**AMB
GLUTEN**



**ALIMENTS QUE CONTENEN
BLAT, ORDI, SÈGOL O
CIVADA(PA, FARINA,
GALETES, PIZZA, PASTA,
CEREALS PER ESMORZAR,
BRIOXOS, PASTISSOS,
ETC**

Hi ha perill de contaminació creuada quan un aliment que no conté gluten l'incorpora a la seva composició pel contacte amb aliments, restes d'aliments, utensilis, etc. que sí que en contenen.



La Vostra Cuina
C A T E R I N G

RECOMANEM...



Comencem el mes de maig i ve carregat de varietat de fruites i verdures, saps quines son?



Taronja



Enciam



Préssec



Maduixes



Pèsols



Pruna



Carbassó



Ceba



Porro



Pera groga



Pastanaga



Tomàquet



Albergínia



Kiwi



Mongeta tendra



Poma



Pebrot verd

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,

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 fruita, 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...

Hortalisses

Llegum

Peix

Ou

Carn

Patata o moniato

Pasta, arròs, pa o altres cereals

Fruita fresca

Altres

Podeu sopar...

Hortalisses

Llegum, peix, ou o carn

Llegum, ou o carn

Llegum, peix o carn

Llegum, peix o ou

Pasta, arròs, pa o altres cereals

Patata o moniato

Fruita fresca

Fruita fresca



La Vostra Cuina
CATERING

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



1



2



5 694 Kcal 20,97 Gr 2,48 AGS 20,41 Prot 102,17 HC
Arròs amb verdures i tomàquet

Truita francesa **3**

Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural **2**

6 573 Kcal 12,12 Gr 1,28 AGS 40,39 Prot 78,70 HC
Llenties estofades amb verdures

Bacallà al forn **4-13T**

Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

7 774 Kcal 18,90 Gr 3,30 AGS 46,52 Prot 101,13 HC
Amanida de pasta **1-3T-4-8T-11T**

Salsa rosa **1T-2T-3-4T-5T-8T-10**
Pit de pollastre a la planxa

Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

8 609 Kcal 29,87Gr 4,10 AGS 24,94 Prot 107,60 HC
Crema de carbassa i mongeta seca **13**

Falafel de cigrons amb salsa de tomàquet **1T-3T-8T-9T-12T**

Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

9 710 Kcal 16,29 Gr 3,02 AGS 34,34 Prot 102,46 HC
Amanida de patata, tomàquet i blat de moro

Filet de lluç enfarinat **4**

Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita



13 929 Kcal 30,87 Gr 7,10 AGS 33,16 Prot 125,94 HC
Llaços amb pesto **1-3T-7T-8T-9-11T**
Ous al forn amb patates i tomàquet **3**

Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

14 59 Kcal 26,59 Gr 4,74 AGS 33,79 Prot 67,71 HC
Amanida russa **3-4**
Salsitxes de pollastre a la planxa **8T-13**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

15 538 Kcal 11,87Gr 1,45 AGS 38,81 Prot 75,10 HC
Mongetes seques estofades
Bacallà al forn **4-13T**
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

16 699 Kcal 20,99 Gr 4,02 AGS 36,49 Prot 87,90 HC
Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural **2**

19 680 Kcal 16,21 Gr 2,90 AGS 34,25 Prot 95,21 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Filet de lluç enfarinat **4**

Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

20 813 Kcal 28,68 Gr 1,52 AGS 32,09 Prot 103,59 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet

Rodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam i pastanaga ratllada (opcional)
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

21 40 Kcal 27,15 Gr 5,56 AGS 50,18 Prot 95,40 HC
Pasta amb orenga, formatge i oli d'oliva **1-2-3T-8T-11T**

Pollastre arrebossat **1-2-3-8T-11T-12T**

Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural **2**

22 84 Kcal 15,50Gr 2,19 AGS 26,42 Prot 107,11 HC
Cigrons estofats amb espinacs

Truita francesa **3**

Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

23 601 Kcal 13,82 Gr 2,44 AGS 28,05 Prot 87,25 HC
Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro
Gall d'indi estofat amb verdures

Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

26 588 Kcal 8,59 Gr 0,97 AGS 24,26 Prot 95,82 HC
Llenties estofades amb verdures

Crema de xampinyons

Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

27 620 Kcal 18,14 Gr 2,13 AGS 37,17 Prot 72,48 HC
Coliflor i patata

Caçó amb verduretes al forn **4**

Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

28 43 Kcal 50,65 Gr 15,52 AGS 28,50 Prot 98,41 HC
Gaspaxo (a elecció) **1-2T-3T-8T-11T-12T-13**

Crema de pastanaga(a elecció)
Broqueta d'au amb patates

Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

29 28 Kcal 22,67Gr 5,93 AGS 28,33 Prot 125,24 HC
Macarrons amb tomàquet **1-3T-8T-11T**

Formatge ratllat **2**
Truita francesa **3**
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

30 705 Kcal 16,75 Gr 1,58 AGS 45,70 Prot 80,17 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) **8**

Salmó al forn **4**
Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural **2**

ALÉRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclosa 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.

SETMANA 5				Dijous 1-MAIG-FESTA	Divendres 2
DIABÈTIC 6R - ENRIC CASASSAS				FESTA	FESTA
POSTRE					
SETMANA 1	Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
DIABÈTIC 6R - ENRIC CASASSAS	Arròs (95g=2.5R d'HC) amb verdures i tomàquet	Llenties (125g=2.5R d'HC) estofades amb verdures	Amanida de pasta (135g=3R d'HC) (tomàquet, poc blat de moro, tonyina)	Crema de carbassa (65g patata=1R d'HC) i mongetes seques (55g=1R d'HC)	Amanida alemanya (163g patata=2.5R d'HC)
	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada + Pa (40g=2R d'HC)	Bacallà al forn amb enciam i poc blat de moro + Pa (30g=1.5R d'HC)	Pit de pollastre a la planxa amb amanida + Pa (40g=2R d'HC)	Llom al forn amb patates (70g patata al forn=2R d'HC) + Pa (20g=1R d'HC)	Filet de lluç (enfarinat) (8g farina de blat=0.5R d'HC) amb enciam i olives + Pa (40g=2R d'HC)
POSTRE	Iogurt ensucrat (1.5R d'HC)	Fruita de temporada (2R d'HC)	Fruita de temporada (1R d'HC)	Fruita de temporada (1R d'HC)	Fruita de temporada (1R d'HC)
SETMANA 2	Dilluns 12-FESTA SBD	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16 DIA SENSE GLUTEN
DIABÈTIC 6R - ENRIC CASASSAS	FESTA	Farfalle (135g=3R d'HC) al pesto (alfàbrega i pinyons)	Ensaladilla russa (130g patata=2R d'HC)	Mongetes seques (110g=2R d'HC) estofades	Arròs (114g=3R d'HC) amb tomàquet
		Ous durs amb patates (70g patata al forn=2R d'HC) i tomàquet al forn	Salxitxes a la planxa amb enciam i pastanaga + Pa (40g=2R d'HC)	Crema de carbassó (130g patata=2R d'HC)	Pollastre amb allada i amanida d'enciam i tomàquet + Pa (30g=1.5R d'HC)
POSTRE		Fruita de temporada (1R d'HC)	Fruita de temporada (2R d'HC)	Fruita de temporada (2R d'HC)	Iogurt ensucrat (1.5R d'HC)
SETMANA 3	Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21 JG LIECHESTEIN	Dijous 22	Divendres 23
DIABÈTIC 6R - ENRIC CASASSAS	Mongeta tendra, patata (130g patata=2R d'HC) i pastanaga	Arròs (114g=3R d'HC) amb xampinyons i tomàquet triturat	KSKNPFL (Pasta (113g=2.5R d'HC) amb orenga, formatge i oli d'oliva verge)	Cigrons (138g=2.5R d'HC) estofats amb espinacs	Amanida de patata (163g patata=2.5R d'HC), olives, tomàquet i poc blat de moro
	Filet de lluç (enfarinat) (8g farina de blat=0.5R d'HC) amb enciam i olives + Pa (30g=1.5R d'HC)	Rodó de vedella al forn amb salsa i amanida (a elecció) + Pa (40g=2R d'HC)	SCHNITZEL (Pit de pollastre arrebossat (170g=1u=1R d'HC) amb enciam i poc blat de moro) + Pa (20g=1R d'HC)	Truita a la francesa amb enciam i tomàquet + Pa (30g=1.5R d'HC)	Estofat de gall dindi amb verdures + Pa (30g=1.5R d'HC)
POSTRE	Fruita de temporada (2R d'HC)	Fruita de temporada (1R d'HC)	Iogurt ensucrat (1.5R d'HC)	Fruita de temporada (2R d'HC)	Fruita de temporada (2R d'HC)
SETMANA 4	Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres 30
DIABÈTIC 6R - ENRIC CASASSAS	Llenties (100g=2R d'HC) estofades amb verdures	Coliflor i patata (130g=2R d'HC)	Gaspatxo amb pa (20g=1R d'HC) - Crema de pastanaga (65g patata=1R d'HC) (a elecció)	Macarrons (135g=3R d'HC) amb tomàquet i formatge	Arròs (114g=3R d'HC) 3 delícies
	Croquetes d'espinacs (90g=3u=2R d'HC) amb enciam i llavors de gira-sol + Pa (20g=1R d'HC)	Mandonguilles a la jardineria + Pa (40g=2R d'HC)	Broquetes de pollastre amb patates (35g patata al forn=1R d'HC) + Pa (40g=2R d'HC)	Truita a la francesa amb enciam i tomàquet + Pa (40g=2R d'HC)	Salmó al forn amb all i julivert amb enciam i olives + Pa (30g=1.5R d'HC)
POSTRE	Fruita de temporada (1R d'HC)	Fruita de temporada (2R d'HC)	Fruita de temporada (2R d'HC)	Fruita de temporada (1R d'HC)	Iogurt ensucrat (1.5R d'HC)

El **gramatge** mencionat al menú sempre és en **cuit** (pasta, patata, arròs, llegums, cereals, etc).

El pa servit en aquest menú serà blanc.

1R HC de fruita equival a:

- 200g = meló, maduixes, síndria.
- 100g = kiwi, mandarina, poma, préssec, taronja, nectarina, pera, pinya natural, cireres.
- 50g = plàtan, raïm.

Les racions pautades en aquest menú han estat extretes del la taula de racions d'hidrats de carboni de l'Hospital Sant Joan de Déu (Barcelona) i la Fundació per la Diabetis.

Excepte les racions de precuinats i fregits que han estat extretes del receptari de Vostra Cuina.

VOSTRA CUINA SL
Reg. San.: 26.03850-B
AV. ÈGARA, 50 (08192) SANT QUIRZE DEL VALLÈS
TEL. 93 721 20 00 www.vostracuina.com



Treballem conjuntament amb Cesnut Nutrició per oferir-vos la màxima qualitat dietètica en la programació dels nostres menús.



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



1



2



5 630 Kcal 21,89 Gr 2,66 AGS 17,47 Prot 87,61 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Truita francesa **3**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
logurt natural **2**

6 508 Kcal 13,04 Gr 1,46 AGS 37,45 Prot 64,14 HC
Llenties estofades amb verdures
Bacallà al forn **4-13T**
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

7 663 Kcal 14,77 Gr 2,75 AGS 39,15 Prot 91,95 HC
Amanida de pasta sense gluten **4-8T**
Pit de pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

8 611 Kcal 21,54Gr 1,62 AGS 25,19 Prot 51,22 HC
Crema de carbassa i mongeta seca **13**
Llom al forn amb salsa
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

9 607 Kcal 23,12 Gr 5,40 AGS 34,41 Prot 62,50 HC
Amanida alemanya **8-11-13**
Filet de lluç al forn **4**
Enciam i olives negres
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita



13 805 Kcal 31,29 Gr 7,05 AGS 24,01 Prot 104,94 HC
Pasta sense gluten i ou amb pesto
7T-8T-9
Ous al forn amb patates i tomàquet **3**
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

14 610 Kcal 42,13 Gr 14,02 AGS 27,83 Prot 52,25 HC
Amanida russa **3-4**
Salsitxes de porc a la planxa **13**
Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

15 673 Kcal 12,79Gr 1,63 AGS 35,87 Prot 60,54 HC
Mongetes seques estofades
Bacallà al forn **4-13T**
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

16 635 Kcal 21,91 Gr 4,20 AGS 33,55 Prot 73,34 HC
Arròs amb tomàquet
Pernillets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
logurt natural **2**

19 512 Kcal 16,96 Gr 3,16 AGS 30,21 Prot 56,32 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Filet de lluç al forn **4**
Enciam i olives negres
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

20 749 Kcal 29,60 Gr 1,70 AGS 29,15 Prot 89,03 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet
Rodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam i pastanaga ratllada (opcional)
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

21 637 Kcal 40,05 Gr 9,40 AGS 39,72 Prot 104,63 HC
Pasta sense gluten i ou amb orenga, formatge i oli d'oliva **2-8T**
Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens) **3-8**
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
logurt natural **2**

22 619 Kcal 16,42Gr 2,37 AGS 23,48 Prot 92,55 HC
Cigrons estofats amb espinacs
Truita francesa **3**
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

23 536 Kcal 14,74 Gr 2,62 AGS 25,11 Prot 72,69 HC
Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro
Gall d'indi estofat amb verdures
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

26 524 Kcal 9,51 Gr 1,15 AGS 21,32 Prot 81,26 HC
Llenties estofades amb verdures
Crema de xampinyons
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

27 624 Kcal 24,88 Gr 5,10 AGS 24,07 Prot 67,36 HC
Coliflor i patata
Mandonguilles a la jardinera **13**
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

28 601 Kcal 25,28 Gr 2,22 AGS 22,03 Prot 66,68 HC
Crema de pastanaga
Broqueta d'au amb patates
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

29 609 Kcal 23,70Gr 6,07 AGS 22,36 Prot 125,58 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet **8T**
Formatge ratllat **2**
Truita francesa **3**
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
Fruita

30 640 Kcal 17,67 Gr 1,76 AGS 42,76 Prot 65,61 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) **8**
Salmó al forn **4**
Enciam i olives negres
Pa sense gluten **3-7T-8T-9T-12T**
logurt natural **2**

AL·LÈRGENS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclosa 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



2



5 552 Kcal 19,66 Gr 2,98 AGS 17,80 Prot 73,83 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Truita francesa **3**
Enciam i pastanaga ratllada
logurt de soja **8**

6 464 Kcal 11,56 Gr 1,28 AGS 37,03 Prot 57,86 HC
Llenties estofades amb verdures
Bacallà al forn **4-13T**
Enciam i blat de moro
Fruita

7 613 Kcal 13,29 Gr 2,53 AGS 42,44 Prot 79,58 HC
Amanida de pasta **1-3T-4-8T-11T**
Pit de pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita

8 466 Kcal 20,06 Gr 1,44 AGS 24,77 Prot 44,94 HC
Crema de carbassa i mongeta seca **13**
Llom al forn amb salsa
Fruita

9 667 Kcal 21,82 Gr 5,14 AGS 35,08 Prot 80,55 HC
Amanida alemanya **8-11-13**
Filet de lluç enfarinat **4**
Enciam i olives negres
Fruita



13 320 Kcal 30,31 Gr 7,10 AGS 29,80 Prot 105,10 HC
Llaços amb pesto **1-3T-7T-8T-9-11T**
Ous al forn amb patates i tomàquet **3**
Fruita

14 441 Kcal 25,51 Gr 11,54 AGS 27,71 Prot 48,27 HC
Amanida russa (sense mahonesa) **4**
Salsitxes de porc a la planxa **13**
Enciam i pastanaga ratllada
Fruita

15 429 Kcal 11,31 Gr 1,45 AGS 35,45 Prot 54,26 HC
Mongetes seques estofades
Bacallà al forn **4-13T**
Enciam i blat de moro
Fruita

16 557 Kcal 19,68 Gr 4,52 AGS 33,88 Prot 59,56 HC
Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
logurt de soja **8**

19 571 Kcal 15,65 Gr 2,90 AGS 30,89 Prot 74,37 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Filet de lluç enfarinat **4**
Enciam i olives negres
Fruita

20 704 Kcal 28,12 Gr 1,52 AGS 28,73 Prot 82,75 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet
Rodó de vedella al forn amb
xampinyons
Enciam i pastanaga ratllada (opcional)
Fruita

21 176 Kcal 29,47 Gr 7,14 AGS 40,15 Prot 63,25 HC
Pasta amb orenga i oli d'oliva **1-3T-8T-11T**
Pit de pollastre arrebossat(sense
al·lèrgens) **3-8**
Enciam i blat de moro
logurt de soja **8**

22 574 Kcal 14,94 Gr 2,19 AGS 23,06 Prot 86,27 HC
Cigrons estofats amb espinacs
Truita francesa **3**
Enciam i tomàquet
Fruita

23 492 Kcal 13,26 Gr 2,44 AGS 24,69 Prot 66,41 HC
Amanida de patata, olives, tomàquet i
blat de moro
Gall d'indi estofat amb verdures
Fruita

26 479 Kcal 8,03 Gr 0,97 AGS 20,90 Prot 74,98 HC
Llenties estofades amb verdures
Crema de xampinyons
Fruita

27 580 Kcal 23,40 Gr 4,92 AGS 23,65 Prot 61,08 HC
Coliflor i patata
Mandonguilles a la jardinera **13**
Fruita

28 157 Kcal 23,80 Gr 2,04 AGS 21,61 Prot 60,40 HC
Crema de pastanaga
Broqueta d'au amb patates
Fruita

29 31 Kcal 15,21 Gr 2,63 AGS 19,27 Prot 103,50 HC
Macarrons amb tomàquet **1-3T-8T-11T**
Truita francesa **3**
Enciam i tomàquet
Fruita

30 562 Kcal 15,44 Gr 2,08 AGS 43,09 Prot 51,83 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de
moro i pèsols) **8**
Salmó al forn **4**
Enciam i olives negres
logurt de soja **8**

AL·LÈRGENS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclosa 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



2



5 694 Kcal 20,97 Gr 2,48 AGS 20,41 Prot 102,17 HC

Arròs amb verdures i tomàquet
Truita francesa 3
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

6 573 Kcal 12,12 Gr 1,28 AGS 40,39 Prot 78,70 HC

Llenties estofades amb verdures
Bacallà al forn 4-13T
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

7 722 Kcal 13,85 Gr 2,53 AGS 45,80 Prot 100,42 HC

Amanida de pasta 1-3T-4-8T-11T
Pit de pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

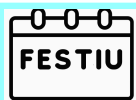
8 675 Kcal 20,62 Gr 1,44 AGS 28,13 Prot 65,78 HC

Crema de carbassa i mongeta seca 13
Llom al forn amb salsa
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

9 776 Kcal 22,38 Gr 5,14 AGS 38,44 Prot 101,39 HC

Amanida alemanya 8-11-13
Filet de lluç enfarinat 4
Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

12



13 929 Kcal 30,87 Gr 7,10 AGS 33,16 Prot 125,94 HC

Llaços amb pesto 1-3T-7T-8T-9-11T
Ous al forn amb patates i tomàquet 3
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

14 75 Kcal 41,21 Gr 13,84 AGS 30,77 Prot 66,81 HC

Amanida russa 3-4
Salsitxes de porc a la planxa 13
Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

15 638 Kcal 11,87 Gr 1,45 AGS 38,81 Prot 75,10 HC

Mongetes seques estofades
Bacallà al forn 4-13T
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

16 699 Kcal 20,99 Gr 4,02 AGS 36,49 Prot 87,90 HC

Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

19 680 Kcal 16,21 Gr 2,90 AGS 34,25 Prot 95,21 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga
Filet de lluç enfarinat 4
Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

20 813 Kcal 28,68 Gr 1,52 AGS 32,09 Prot 103,59 HC

Arròs amb xampinyons i tomàquet
Rodó de vedella al forn amb
xampinyons
Enciam i pastanaga ratllada (opcional)
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

21 740 Kcal 27,15 Gr 5,56 AGS 50,18 Prot 95,40 HC

Pasta amb orenga, formatge i oli d'oliva
1-2-3T-8T-11T
Pollastre arrebossat 1-2-3-8T-11T-12T
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

22 84 Kcal 15,50 Gr 2,19 AGS 26,42 Prot 107,11 HC

Cigrons estofats amb espinacs
Truita francesa 3
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

23 601 Kcal 13,82 Gr 2,44 AGS 28,05 Prot 87,25 HC

Amanida de patata, olives, tomàquet i
blat de moro
Gall d'indi estofat amb verdures
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

26 588 Kcal 8,59 Gr 0,97 AGS 24,26 Prot 95,82 HC

Llenties estofades amb verdures
Crema de xampinyons
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

27 689 Kcal 23,96 Gr 4,92 AGS 27,01 Prot 81,92 HC

Coliflor i patata
Mandonguilles a la jardineria 13
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

28 843 Kcal 50,65 Gr 15,52 AGS 28,50 Prot 98,41 HC

Gaspatxo (a elecció) 1-2T-3T-8T-11T-12T-13
Crema de pastanaga(a elecció)
Broqueta d'au amb patates
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

29 28 Kcal 22,67 Gr 5,93 AGS 28,33 Prot 125,24 HC

Macarrons amb tomàquet 1-3T-8T-11T
Formatge ratllat 2
Truita francesa 3
Enciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita

30 705 Kcal 16,75 Gr 1,58 AGS 45,70 Prot 80,17 HC

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de
moro i pèsols) 8
Salmó al forn 4
Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

AL·LÈRGENS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclosa 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



1



2



5 688 Kcal 32,94 Gr 5,05 AGS 16,89 Prot 70,62 HC

Arròs amb verdures i tomàquet
Tempeh a la planxa amb verdures
1T-8-12T
logurt de soja 8

6 545 Kcal 8,10 Gr 0,93 AGS 23,12 Prot 86,81 HC

Llenties estofades amb verdures
Carxofes amb patata
Fruita

7 1.025 Kcal 29,36 Gr 4,34 AGS 24,54 Prot 160,01 HC

Amanida de pasta amb tomàquet i blat de moro 1-3T-8T-11T
Hamburguesa de seitan i xampinyons 1-8-12T
Fruita

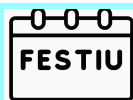
8 700 Kcal 29,31 Gr 4,10 AGS 21,58 Prot 86,76 HC

Crema de carbassa i mongeta seca 13
Falafel de cigrons amb salsa de tomàquet 1T-3T-8T-9T-12T
Fruita

9 553 Kcal 18,02 Gr 2,61 AGS 27,99 Prot 61,81 HC

Amanida de patata, tomàquet i blat de moro
Heura a la planxa amb verdures 8
Fruita

12



13 812 Kcal 19,82 Gr 6,35 AGS 22,68 Prot 130,11 HC

Llaços amb pesto(sense formatge) 1-3T-7T-8T-9-11T
Hamburguesa de cigrons i pastanaga 1T-3T-7T-8T-9T-12T
Fruita

14 19 Kcal 15,23 Gr 1,07 AGS 28,07 Prot 116,21 HC

Coliflor i patata
Hamburguesa de llenties i menta 1-2T-3T-4T-5T-6T-8T-13T
Enciam i pastanaga ratllada
Fruita

15 446 Kcal 7,72 Gr 1,08 AGS 18,42 Prot 72,82 HC

Mongetes seques estofades
Crema de carbassó
Fruita

16 694 Kcal 27,44 Gr 3,45 AGS 28,79 Prot 77,68 HC

Arròs amb tomàquet
Hamburguesa de bròquil i tofu 1T-8-9T-12T
logurt de soja 8

19 665 Kcal 21,33 Gr 2,76 AGS 52,81 Prot 62,24 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga
Seitan amb verdures
Fruita

20 699 Kcal 21,37 Gr 2,89 AGS 15,30 Prot 108,52 HC

Arròs amb xampinyons i tomàquet
Amanida de cigrons amb daus de tomàquet i pesto 7T-9-13
Fruita

21 104 Kcal 26,92 Gr 3,77 AGS 34,68 Prot 77,20 HC

Pasta amb orenga i oli d'oliva 1-3T-8T-11T
Hamburguesa de bròquil i tofu 1T-8-9T-12T
Enciam i blat de moro
logurt de soja 8

22 546 Kcal 12,06 Gr 1,54 AGS 20,94 Prot 84,32 HC

Cigrons estofats amb espinacs
Minestra de verdures
Fruita

23 714 Kcal 25,81 Gr 3,84 AGS 19,64 Prot 98,81 HC

Amanida de patata, olives, tomàquet i blat de moro
Mandonguilles de cigrons a la jardinera 1T-3T-8T-9T-12T
Fruita

26 479 Kcal 8,03 Gr 0,97 AGS 20,90 Prot 74,98 HC

Llenties estofades amb verdures
Crema de xampinyons
Fruita

27 869 Kcal 27,83 Gr 3,24 AGS 19,14 Prot 128,75 HC

Coliflor i patata
Hamburguesa de seitan i xampinyons 1-8-12T
Fruita

28 82 Kcal 31,76 Gr 4,90 AGS 19,73 Prot 104,11 HC

Cigrons amb espinacs saltejats amb all 13
Coca d'escalivada 1-2T-8T
Fruita

29 700 Kcal 18,93 Gr 2,79 AGS 33,87 Prot 92,24 HC

Macarrons amb tomàquet 1-3T-8T-11T
Heura a la planxa amb verdures 8
Fruita

30 653 Kcal 26,01 Gr 3,41 AGS 29,16 Prot 70,40 HC

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8
Hamburguesa de bròquil i tofu 1T-8-9T-12T
Enciam i olives negres
logurt de soja 8

ALÉRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclosa 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



1



2



5 585 Kcal 20,41 Gr 2,48 AGS 17,05 Prot 81,33 HC
Arròs amb verdures i tomàquet
Truita francesa **3**
Enciam i pastanaga ratllada
logurt natural **2**

6 464 Kcal 11,56 Gr 1,28 AGS 37,03 Prot 57,86 HC
Llenties estofades amb verdures
Bacallà al forn **4-13T**
Enciam i blat de moro
Fruita

7 64 Kcal 18,34 Gr 3,30 AGS 43,16 Prot 80,29 HC
Amanida de pasta **1-3T-4-8T-11T**
Salsa rosa **1T-2T-3-4T-5T-8T-10**
Pit de pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita

8 66 Kcal 20,06 Gr 1,44 AGS 24,77 Prot 44,94 HC
Crema de carbassa i mongeta seca **13**
Llom al forn amb salsa
Fruita

9 563 Kcal 21,64 Gr 5,22 AGS 33,99 Prot 56,22 HC
Amanida alemanya **8-11-13**
Filet de lluç al forn **4**
Enciam i olives negres
Fruita



13 745 Kcal 23,84 Gr 6,17 AGS 27,75 Prot 102,75 HC
Llaços amb tomàquet **1-3T-8T-11T**
Ous al forn amb patates i tomàquet **3**
Fruita

14 66 Kcal 40,65 Gr 13,84 AGS 27,41 Prot 45,97 HC
Amanida russa **3-4**
Salsitxes de porc a la planxa **13**
Enciam i pastanaga ratllada
Fruita

15 29 Kcal 11,31 Gr 1,45 AGS 35,45 Prot 54,26 HC
Mongetes seques estofades
Bacallà al forn **4-13T**
Enciam i blat de moro
Fruita

16 590 Kcal 20,43 Gr 4,02 AGS 33,13 Prot 67,06 HC
Arròs amb tomàquet
Pernillets de pollastre a l'allet
Enciam i tomàquet
logurt natural **2**

19 468 Kcal 15,48 Gr 2,98 AGS 29,79 Prot 50,04 HC
Mongeta tendra, patata i pastanaga
Filet de lluç al forn **4**
Enciam i olives negres
Fruita

20 704 Kcal 28,12 Gr 1,52 AGS 28,73 Prot 82,75 HC
Arròs amb xampinyons i tomàquet
Rodó de vedella al forn amb
xampinyons
Enciam i pastanaga ratllada (opcional)
Fruita

21 54 Kcal 33,20 Gr 8,56 AGS 41,15 Prot 72,30 HC
Pasta amb orenga, formatge i oli d'oliva
1-2-3T-8T-11T
Pit de pollastre arrebossat(sense
al·lèrgens) **3-8**
Enciam i blat de moro
logurt natural **2**

22 74 Kcal 14,94 Gr 2,19 AGS 23,06 Prot 86,27 HC
Cigrons estofats amb espinacs
Truita francesa **3**
Enciam i tomàquet
Fruita

23 492 Kcal 13,26 Gr 2,44 AGS 24,69 Prot 66,41 HC
Amanida de patata, olives, tomàquet i
blat de moro
Gall d'indi estofat amb verdures
Fruita

26 479 Kcal 8,03 Gr 0,97 AGS 20,90 Prot 74,98 HC
Llenties estofades amb verdures
Crema de xampinyons
Fruita

27 580 Kcal 23,40 Gr 4,92 AGS 23,65 Prot 61,08 HC
Coliflor i patata
Mandonguilles a la jardineria **13**
Fruita

28 57 Kcal 23,80 Gr 2,04 AGS 21,61 Prot 60,40 HC
Crema de pastanaga
Broqueta d'au amb patates
Fruita

29 19 Kcal 22,11 Gr 5,93 AGS 24,97 Prot 104,40 HC
Macarrons amb tomàquet **1-3T-8T-11T**
Formatge ratllat **2**
Truita francesa **3**
Enciam i tomàquet
Fruita

30 596 Kcal 16,19 Gr 1,58 AGS 42,34 Prot 59,33 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de
moro i pèsols) **8**
Salmó al forn **4**
Enciam i olives negres
logurt natural **2**

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclosa 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 > 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.