

2026 - 2027

NOVEMBRE



ITALIA

Buon appetito !

Descobrim els sabors d'Italia

Repte del mes: troba 4 Enzo en el menú



DILLUNS

2



DIMARTS

3



Coliflor eco amb patata
Hamburguesa de vedella i
porc amb enciam i olives
logurt natural



DIMECRES

4

Cigrons estofats
amb verdures
Filet de lluç amb patates i
ceba cruixent al forn
Fruita de temporada

DIJOUS

5



Arròs amb tomàquet
Truita a la francesa amb
enciam i blat de moro
Fruita de temporada

DIVENDRES

6



Sopa amb pasta integral
Pit de pollastre a la planxa
amb salsa i amanida
d'enciam i llavors de girasol
Fruita de temporada

PLATS TRADICIONALS



Maccheroni al
pomodoro e formaggio
(Macarrons integrals amb
tomàquet i formatge)



Salmone al pesto
(Salmó al forn amb
salsa de pesto)



Pasta integrale
alla zucca (Pasta
integral amb salsa de
carbassa)

9

Arròs 3 delícies (blat de
moro, pèsols, pastanaga i
salsa de soja)
Botifarra de porc a la planxa
amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

10

Llenties estofades amb
verdures
Filet de lluç enfarinat amb
enciam i pastanaga
Fruita de temporada

11

Macarrons integrals
amb tomàquet
i formatge
Aletes de pollastre al forn
amb enciam i olives
Fruita de temporada

12

Crema de carbassa i
mongetes seques
Truita de carbassó amb
amanida d'enciam i tomàquet
logurt natural

13



Mongeta tendra,
patata i pastanaga
Salmó amb salsa de pesto
al forn amb enciam i blat
de moro
Fruita de temporada

16



Crema de carbassó
Filet de lluç amb patates i
ceba cruixent al forn
Fruita de temporada

17



Arròs amb verdures i
tomàquet
Truita francesa amb
enciam i olives
logurt natural

18

Cigrons i patata amb
oli d'oliva
Pit de pollastre arreboassat
amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada

19



Pasta integral amb
salsa de carbassa
Rodó de vedella al forn
amb xampinyons i
amanida (a elecció)*
Fruita de temporada

20



Bròquil eco i patata
Gall dindi estofat amb
verdures
Fruita de temporada



23

Crema de pastanaga
Truita de patates i
amanida d'enciam i olives
logurt natural

24

Mongeta tendra,
patata i pastanaga
Escalopa de llom amb
enciam i tomàquet
Fruita de temporada

25



Mongetes seques
estofades
Broqueta de pollastre amb
patates
Fruita de temporada

26

Tallarines amb
verdures i soja
Salmó amb salsa de pesto
al forn amb enciam i blat
de moro
Fruita de temporada

27

Arròs amb salsa de
tomàquet
Pollastre al forn amb
enciam i llavors de gira-sol
Fruita de temporada

30



Crema de pastanaga
Llenties estofades amb
verdures
Fruita de temporada



- La cuina es reserva el dret a fer un canvi a 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 $\geq 63^{\circ}\text{C}$. 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.
- Pollastre, llom, peix i calamars arreboassats pels nostres cuiners.

VOSTRA CUINA SL
Reg. San.: 26-03850/B.
Av. Ègara, 50 (08192)
Sant Quirze del Vallès
Tel. 93 721 20 00
www.vostracuina.com



La Vostra Cuina
CATERING

NOVEMBRE

DIA INTERNACIONAL CONSCIÈNCIA SOBRE EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Hola! 🖐️

Sabies que el passat 29 de setembre es va celebrar el Dia Internacional del Malbaratament Alimentari?

Cada any llencem molt menjar que podríem haver consumit? Això es diu malbaratament alimentari i és un problema molt gran per al nostre planeta.

Al menjador escolar també podem fer moltes coses per evitar-ho. Thi apuntes? 🌱

SABIES QUE...?



1/3 del menjar del món es rebutja cada any sense haver-se consumit.



Llençar menjar contamina el planeta com si posessis molts cotxes a la carretera.



Per fer menjar cal aigua, terra, energia i molta feina dels agricultors. Quan ens desfem de menjar, estem lllegant tot això a la brossa! 😞

EL TEU REpte D'AVUI

Avui, al menjador, intenta acabar-te tot el que tens al plat! Si ho aconseguixes, seràs un superheroi antiresidus! 🦸



QUÈ POTS FER TU AL MENJADOR?



Agafa només el que et puguis menjar. Si veus que no tens gaire gana, comença amb poca quantitat i demana'n més després si vols repetir!



Menja a poc a poc i mastega bé. Així aprofites més el menjar perquè el teu cos n'absorbeix millor els nutrients!



Tasta sempre tots els aliments! Potser descobriràs que t'agraden coses que no havies tastat mai.



Si alguna cosa no t'ha agradat, explica-ho als monitors. Així el servei de cuina pot millorar el menú!



No llencis els aliments que queden al plat sense haver-los tastat.



Entre tots podem fer un menjador escolar sense malbaratament! ✨



RECOMANEM...



Comencem el mes de NOVEMBRE i amb ell més fruites i verdures per gaudir dels nostres àpats.



Albergínia



Enciam



Bledes



Pebrot vermell



Pebrot verd



Carxofa



Carbassa



Ceba



Porro



Mandarina



Coliflor



Pastanaga



Espinacs



Plàtan



Kiwi



Tomàquet



Espinacs



Poma



Patata



Moniato

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 pa integral.
- Un grapat de fruita seca* crua o torrada (nous, ametlles, avellanes, 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

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2  	3 563 Kcal 32,1 Gr 0,0 AGS 30,3 Prot 34,8 HC Coliflor ECO i patata Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 13 Enciam i olives negres logurt de soja 8	4 650 Kcal 13,9 Gr 0,0 AGS 32,0 Prot 82,5 HC Cigrons estofats amb verdures Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4 Fruita de temporada	5 628 Kcal 18,4Gr 0,0 AGS 15,0 Prot 100,4 HC Arròs amb tomàquet Truita francesa 3 Enciam i blat de moro Fruita de temporada	6 455 Kcal 11,4 Gr 0,0 AGS 31,0 Prot 57,4 HC Sopa d'au amb pasta integral 1-8T-10-11T Pit de pollastre a la planxa amb salsa Enciam i llavors de gira-sol 9 Fruita de temporada
9 702 Kcal 34,6 Gr 0,0 AGS 25,5 Prot 71,1 HC Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8 Botifarra de porc 13 Enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 498 Kcal 9,8 Gr 0,0 AGS 27,4 Prot 73,0 HC Llenties estofades amb verdures Filet de lluç enfarinat 1-4-8T-11T-12T Enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	11 775 Kcal 20,7 Gr 0,0 AGS 40,2 Prot 108,1 HC Macarrons integrals amb tomàquet 1-8T-11T Aletes de pollastre al forn Enciam i olives negres Fruita de temporada	12 384 Kcal 17,5Gr 0,0 AGS 15,4 Prot 37,8 HC Crema de carbassa i mongeta seca 13 Truita de carbassó i patata 3 Enciam i tomàquet logurt de soja 8	13 499 Kcal 11,9 Gr 0,0 AGS 38,2 Prot 49,5 HC Mongeta tendra, patata i pastanaga Salmó al forn 4 Enciam i blat de moro Fruita de temporada
16 531 Kcal 14,6 Gr 0,0 AGS 21,4 Prot 61,2 HC Crema de carbassó Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4 Fruita de temporada	17 596 Kcal 21,9 Gr 0,0 AGS 19,7 Prot 78,0 HC Arròs amb verdures i tomàquet Truita francesa 3 Enciam i olives negres logurt de soja 8	18 691 Kcal 18,3 Gr 0,0 AGS 39,4 Prot 91,8 HC Cigrons amb patata i oli d'oliva Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens) Enciam i blat de moro Fruita de temporada	19 776 Kcal 28,4Gr 0,0 AGS 35,5 Prot 94,9 HC Pasta integral amb salsa de carbassa 1-8T-11T Rodó de vedella al forn amb xampinyons Enciam i tomàquet(opcional) Fruita de temporada	20 466 Kcal 12,2 Gr 0,0 AGS 26,2 Prot 60,1 HC Bròquil ECO i patata Gall d'indi estofat amb verdures Fruita de temporada
23 394 Kcal 17,4 Gr 0,0 AGS 13,1 Prot 42,0 HC Crema de pastanaga Truita de patates 3 Enciam i olives negres logurt de soja 8	24 505 Kcal 17,4 Gr 0,0 AGS 31,2 Prot 54,1 HC Mongeta tendra, patata i pastanaga Llom arrebossat(sense al·lèrgens) 8T Enciam i tomàquet Fruita de temporada	25 610 Kcal 20,7 Gr 0,0 AGS 32,5 Prot 72,4 HC Mongetes seques estofades Broqueta de pollastre amb patates 1T-10T-11T-12T-13T Fruita de temporada	26 685 Kcal 16,1Gr 0,0 AGS 44,7 Prot 81,3 HC Tallarines amb verdures i salsa de soja 1-3T-8-11T Salmó al forn 4 Enciam i blat de moro Fruita de temporada	27 586 Kcal 17,6 Gr 0,0 AGS 27,7 Prot 79,3 HC Arròs amb tomàquet Pollastre al forn Enciam i llavors de gira-sol 9 Fruita de temporada
30 494 Kcal 8,0 Gr 0,0 AGS 19,4 Prot 81,1 HC Crema de pastanaga Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada				

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

2



3

726 Kcal 21,9 Gr 0,0 AGS 22,8 Prot 99,3 HC

Coliflor ECO i patata

Hamburguesa de cigrons i pastanaga

1T-3T-7T-8T-9T-12T

Enciam i olives negres

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

logurt natural 2

4

700 Kcal 13,5 Gr 0,0 AGS 25,2 Prot 116,9 HC

Cigrons estofats amb verdures

Espinacs a la catalana 7T-9-13

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

Fruita de temporada

5

737 Kcal 18,9Gr 0,0 AGS 18,4 Prot 121,2 HC

Arròs amb tomàquet

Truita francesa 3

Enciam i blat de moro

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

Fruita de temporada

6

662 Kcal 23,5 Gr 0,0 AGS 16,3 Prot 86,7 HC

Sopa de verdures amb pasta integral

1-8T-11T

Tempeh a la planxa amb verdures 1T-8

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

Fruita de temporada

9

681 Kcal 18,0 Gr 0,0 AGS 15,5 Prot 109,3 HC

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8

Truita paisana amb carbassó 3

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

Fruita de temporada

10

650 Kcal 8,7 Gr 0,0 AGS 25,5 Prot 110,7 HC

Llenties estofades amb verdures

Bledes amb patates saltejades amb all

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

Fruita de temporada

11

1.175 Kcal 22,0 Gr 0,0 AGS 42,2 Prot 202,6 HC

Macarrons integrals amb tomàquet

1-8T-11T

Formatge ratllat 2

Hamburguesa de llenties i menta

1-2T-3T-4T-5T-6T-8T-13T

Enciam i olives negres

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

Fruita de temporada

12

527 Kcal 18,8Gr 0,0 AGS 18,0 Prot 66,1 HC

Crema de carbassa i mongeta seca 13

Truita de carbassó i patata 3

Enciam i tomàquet

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

logurt natural 2

13

700 Kcal 23,0 Gr 0,0 AGS 27,6 Prot 88,9 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de bròquil i tofu

1T-8-9T-12T

Enciam i blat de moro

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

Fruita de temporada

16

583 Kcal 18,3 Gr 0,0 AGS 29,5 Prot 67,5 HC

Crema de carbassó

Heura a la planxa amb verdures 8

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

Fruita de temporada

17

739 Kcal 23,2 Gr 0,0 AGS 22,4 Prot 106,3 HC

Arròs amb verdures i tomàquet

Truita francesa 3

Enciam i olives negres

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

logurt natural 2

18

825 Kcal 26,5 Gr 0,0 AGS 35,1 Prot 105,9 HC

Cigrons amb patata i oli d'oliva

Ous al forn amb patates i tomàquet 3

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

Fruita de temporada

19

880 Kcal 29,5Gr 0,0 AGS 21,9 Prot 123,1 HC

Pasta integral amb salsa de carbassa

1-8T-11T

Tempeh a la planxa amb verdures 1T-8

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

Fruita de temporada

20

797 Kcal 24,1 Gr 0,0 AGS 57,7 Prot 83,1 HC

Bròquil ECO i patata

Seitan amb verdures 1-8-12T

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

Fruita de temporada

23

536 Kcal 18,7 Gr 0,0 AGS 15,7 Prot 70,4 HC

Crema de pastanaga

Truita de patates 3

Enciam i olives negres

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

logurt natural 2

24

968 Kcal 28,3 Gr 0,0 AGS 21,7 Prot 148,5 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de seitan i xampinyons

1-8-12T

Enciam i tomàquet

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

Fruita de temporada

25

674 Kcal 15,9 Gr 0,0 AGS 28,9 Prot 101,4 HC

Mongetes seques estofades

Truita francesa amb daus de pastanaga

3

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

Fruita de temporada

26

860 Kcal 27,7Gr 0,0 AGS 31,6 Prot 115,8 HC

Tallarines amb verdures i salsa de soja

1-3T-8-11T

Ous al forn amb patates i tomàquet 3

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

Fruita de temporada

27

767 Kcal 10,7 Gr 0,0 AGS 24,3 Prot 137,1 HC

Arròs amb tomàquet

Llenties estofades amb verdures

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

Fruita de temporada

30

603 Kcal 8,6 Gr 0,0 AGS 22,8 Prot 102,0 HC

Crema de pastanaga

Llenties estofades amb verdures

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

Fruita de temporada

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 > 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2



3

706 Kcal/ 33,4 Gr 0,0 AGS 32,9 Prot 63,2 HC

Coliflor ECO i patata
Hamburguesa de vedella i porc a la planxa **13**
Enciam i olives negres
Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
logurt natural **2**

4

759 Kcal/ 14,4 Gr 0,0 AGS 35,4 Prot 103,3 HC

Cigrons estofats amb verdures
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent **1-4**

Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

5

737 Kcal/ 18,9Gr 0,0 AGS 18,4 Prot 121,2 HC

Arròs amb tomàquet
Truita francesa **3**

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

6

564 Kcal/ 12,0 Gr 0,0 AGS 34,3 Prot 78,2 HC

Sopa d'au amb pasta integral **1-8T-10-11T**
Pit de pollastre a la planxa amb salsa

Enciam i llavors de gira-sol **9**
Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

9

811 Kcal/ 35,2 Gr 0,0 AGS 28,9 Prot 91,9 HC

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) **8**

Botifarra de porc **13**

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

10

564 Kcal/ 13,4 Gr 0,0 AGS 20,4 Prot 88,6 HC

Bledes amb patates saltejades amb all

Filet de lluç enfarinat **1-4-8T-11T-12T**

Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

11

970 Kcal/ 26,1 Gr 0,0 AGS 46,8 Prot 136,4 HC

Macarrons integrals amb tomàquet **1-8T-11T**

Formatge ratllat **2**
Aletes de pollastre al forn

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

12

527 Kcal/ 18,8Gr 0,0 AGS 18,0 Prot 66,1 HC

Crema de carbassa i mongeta seca **13**

Truita de carbassó i patata **3**

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

13

634 Kcal/ 14,1 Gr 0,0 AGS 43,0 Prot 71,7 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Salmó al forn amb salsa de pesto **2-3-4-7T-9**
Enciam i blat de moro
Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

16

640 Kcal/ 15,2 Gr 0,0 AGS 24,8 Prot 82,0 HC

Crema de carbassó
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent **1-4**

Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

17

739 Kcal/ 23,2 Gr 0,0 AGS 22,4 Prot 106,3 HC

Arròs amb verdures i tomàquet

Truita francesa **3**

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

18

798 Kcal/ 21,8 Gr 0,0 AGS 48,8 Prot 99,2 HC

Cigrons amb patata i oli d'oliva
Pollastre arrebossat **1-2-3-8T-11T-12T**

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

19

885 Kcal/ 28,9Gr 0,0 AGS 38,9 Prot 115,8 HC

Pasta integral amb salsa de carbassa **1-8T-11T**
Rodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam i tomàquet(opcional)
Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

20

575 Kcal/ 12,7 Gr 0,0 AGS 29,6 Prot 80,9 HC

Bròquil ECO i patata
Gall d'indi estofat amb verdures

Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

23

536 Kcal/ 18,7 Gr 0,0 AGS 15,7 Prot 70,4 HC

Crema de pastanaga
Truita de patates **3**

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

24

614 Kcal/ 18,0 Gr 0,0 AGS 34,6 Prot 75,0 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga
Llom arrebossat(sense al·lèrgens) **8T**

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

25

719 Kcal/ 21,2 Gr 0,0 AGS 35,9 Prot 93,3 HC

Mongetes seques estofades
Broqueta de pollastre amb patates **1T-10T-11T-12T-13T**

Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

26

820 Kcal/ 18,3Gr 0,0 AGS 49,5 Prot 103,5 HC

Tallarines amb verdures i salsa de soja **1-3T-8-11T**
Salmó al forn amb salsa de pesto **2-3-4-7T-9**
Enciam i blat de moro
Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

27

695 Kcal/ 18,1 Gr 0,0 AGS 31,1 Prot 100,1 HC

Arròs amb tomàquet
Pollastre al forn

Enciam i llavors de gira-sol **9**
Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

30

571 Kcal/ 18,2 Gr 0,0 AGS 22,9 Prot 76,2 HC

Crema de pastanaga
Filet de lluç amb tomàquet al forn **4**

Pa integral **1-2T-3T-8T-11T-12T**
Fruita de temporada

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

2



3

593 Kcal 19,9 Gr 0,0 AGS 35,8 Prot 61,7 HC

Coliflor ECO i patata
Gall d'indi saltat amb verduresPa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

4

687 Kcal 15,4 Gr 0,0 AGS 26,5 Prot 90,0 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent
1-4Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

5

737 Kcal 18,9Gr 0,0 AGS 18,4 Prot 121,2 HC

Arròs amb tomàquet
Truita francesa 3Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

6

564 Kcal 12,0 Gr 0,0 AGS 34,3 Prot 78,2 HC

Sopa d'au amb pasta integral 1-8T-10-11T
Pit de pollastre a la planxa amb salsaEnciam i llavors de gira-sol 9
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

9

680 Kcal 18,1 Gr 0,0 AGS 15,1 Prot 109,2 HC

Arròs 2 delícies (blat de moro i
pastanaga)

Truita paisana amb carbassó 3

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

10

564 Kcal 13,4 Gr 0,0 AGS 20,4 Prot 88,6 HC

Bledes amb patates saltejades amb all

Filet de lluç enfarinat 1-4-8T-11T-12T

Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

11

970 Kcal 26,1 Gr 0,0 AGS 46,8 Prot 136,4 HC

Macarrons integrals amb tomàquet
1-8T-11TFormatge ratllat 2
Aletes de pollastre al fornEnciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

12

523 Kcal 18,6Gr 0,0 AGS 16,6 Prot 67,7 HC

Crema de carbassa

Truita de carbassó i patata 3

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

13

634 Kcal 14,1 Gr 0,0 AGS 43,0 Prot 71,7 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Salmó al forn amb salsa de pesto
2-3-4-7T-9Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

16

640 Kcal 15,2 Gr 0,0 AGS 24,8 Prot 82,0 HC

Crema de carbassó

Filet de lluç amb patates i ceba cruixent
1-4Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

17

739 Kcal 23,2 Gr 0,0 AGS 22,4 Prot 106,3 HC

Arròs amb verdures i tomàquet

Truita francesa 3

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

18

703 Kcal 18,7 Gr 0,0 AGS 36,0 Prot 96,4 HC

Espinacs a la catalana 7T-9-13

Pit de pollastre arrebossat (sense
al·lèrgens)
Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

19

885 Kcal 28,9Gr 0,0 AGS 38,9 Prot 115,8 HC

Pasta integral amb salsa de carbassa
1-8T-11TRodó de vedella al forn amb
xampinyons
Enciam i tomàquet (opcional)
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

20

569 Kcal 13,4 Gr 0,0 AGS 29,0 Prot 79,2 HC

Bròquil ECO i patata

Gall d'indi estofat amb verdures (sense
llegums)Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

23

536 Kcal 18,7 Gr 0,0 AGS 15,7 Prot 70,4 HC

Crema de pastanaga
Truita de patates 3Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

24

614 Kcal 18,0 Gr 0,0 AGS 34,6 Prot 75,0 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga
Llom arrebossat (sense al·lèrgens) 8TEnciam i tomàquet
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

25

653 Kcal 24,3 Gr 0,0 AGS 24,5 Prot 81,4 HC

Crema de carbassa
Broqueta de pollastre amb patates
1T-10T-11T-12T-13TPa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

26

815 Kcal 18,3Gr 0,0 AGS 49,3 Prot 102,4 HC

Tallarines amb verdures 1-3T-8T-11T
Salmó al forn amb salsa de pesto
2-3-4-7T-9Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

27

695 Kcal 18,1 Gr 0,0 AGS 31,1 Prot 100,1 HC

Arròs amb tomàquet
Pollastre al fornEnciam i llavors de gira-sol 9
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

30

571 Kcal 18,2 Gr 0,0 AGS 22,9 Prot 76,2 HC

Crema de pastanaga

Filet de lluç amb tomàquet al forn 4

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

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 > 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.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2



3

623 Kcal 21,0 Gr 0,0 AGS 41,3 Prot 59,8 HC

Coliflor ECO i patata
Hamburguesa de pollastre 1T-2T-8-13Enciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
logurt natural 2

4

759 Kcal 14,4 Gr 0,0 AGS 35,4 Prot 103,3 HC

Cigrons estofats amb verdures
Filet de lluç amb patates i ceba cruixent
1-4Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

5

737 Kcal 18,9Gr 0,0 AGS 18,4 Prot 121,2 HC

Arròs amb tomàquet
Truita francesa 3Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

6

564 Kcal 12,0 Gr 0,0 AGS 34,3 Prot 78,2 HC

Sopa d'au amb pasta integral 1-8T-10-11T
Pit de pollastre a la planxa amb salsaEnciam i llavors de gira-sol 9
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

9

642 Kcal 17,2 Gr 0,0 AGS 26,3 Prot 93,5 HC

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8

Botifarra de pollastre 1T-2T-8-13

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

10

607 Kcal 10,4 Gr 0,0 AGS 30,7 Prot 93,9 HC

Llenties estofades amb verdures

Filet de lluç enfarinat 1-4-8T-11T-12T

Enciam i pastanaga ratllada
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

11

970 Kcal 26,1 Gr 0,0 AGS 46,8 Prot 136,4 HC

Macarrons integrals amb tomàquet
1-8T-11TFormatge ratllat 2
Aletes de pollastre al fornEnciam i olives negres
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

12

527 Kcal 18,8Gr 0,0 AGS 18,0 Prot 66,1 HC

Crema de carbassa i mongeta seca 13

Truita de carbassó i patata 3

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

13

634 Kcal 14,1 Gr 0,0 AGS 43,0 Prot 71,7 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Salmó al forn amb salsa de pesto
2-3-4-7T-9Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

16

640 Kcal 15,2 Gr 0,0 AGS 24,8 Prot 82,0 HC

Crema de carbassó

Filet de lluç amb patates i ceba cruixent
1-4Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

17

739 Kcal 23,2 Gr 0,0 AGS 22,4 Prot 106,3 HC

Arròs amb verdures i tomàquet

Truita francesa 3

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

18

798 Kcal 21,8 Gr 0,0 AGS 48,8 Prot 99,2 HC

Cigrons amb patata i oli d'oliva

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

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

19

885 Kcal 28,9Gr 0,0 AGS 38,9 Prot 115,8 HC

Pasta integral amb salsa de carbassa
1-8T-11TRodó de vedella al forn amb xampinyons
Enciam i tomàquet(opcional)
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

20

575 Kcal 12,7 Gr 0,0 AGS 29,6 Prot 80,9 HC

Bròquil ECO i patata

Gall d'indi estofat amb verdures

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

23

536 Kcal 18,7 Gr 0,0 AGS 15,7 Prot 70,4 HC

Crema de pastanaga

Truita de patates 3

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

24

577 Kcal 11,5 Gr 0,0 AGS 17,2 Prot 96,9 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Filet de lluç empanat 1-2T-3-4-5T-6T

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

25

719 Kcal 21,2 Gr 0,0 AGS 35,9 Prot 93,3 HC

Mongetes seques estofades

Broqueta de pollastre amb patates
1T-10T-11T-12T-13TPa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

26

820 Kcal 18,3Gr 0,0 AGS 49,5 Prot 103,5 HC

Tallarines amb verdures i salsa de soja
1-3T-8-11TSalmó al forn amb salsa de pesto
2-3-4-7T-9Enciam i blat de moro
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

27

695 Kcal 18,1 Gr 0,0 AGS 31,1 Prot 100,1 HC

Arròs amb tomàquet

Pollastre al forn

Enciam i llavors de gira-sol 9
Pa integral 1-2T-3T-8T-11T-12T
Fruita de temporada

30

603 Kcal 8,6 Gr 0,0 AGS 22,8 Prot 102,0 HC

Crema de pastanaga

Llenties estofades amb verdures

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

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

2 	3 596 Kcal 32,8 Gr 0,0 AGS 29,5 Prot 42,3 HC Coliflor ECO i patata Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 13 Enciam i olives negres logurt natural 2	4 650 Kcal 13,9 Gr 0,0 AGS 32,0 Prot 82,5 HC Cigrons estofats amb verdures Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4 Fruita de temporada	5 628 Kcal 18,4Gr 0,0 AGS 15,0 Prot 100,4 HC Arròs amb tomàquet Truita francesa 3 Enciam i blat de moro Fruita de temporada	6 449 Kcal 11,0 Gr 0,0 AGS 30,7 Prot 57,2 HC Sopa d'au amb pasta integral 1-8T-10-11T Pit de pollastre a la planxa amb salsa Enciam Fruita de temporada
9 702 Kcal 34,6 Gr 0,0 AGS 25,5 Prot 71,1 HC Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8 Botifarra de porc 13 Enciam i tomàquet Fruita de temporada	10 460 Kcal 10,1 Gr 0,0 AGS 31,9 Prot 57,9 HC Llenties estofades amb verdures Filet de lluç al forn 4 Enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	11 861 Kcal 25,5 Gr 0,0 AGS 43,5 Prot 115,6 HC Macarrons integrals amb tomàquet 1-8T-11T Formatge ratllat 2 Aletes de pollastre al forn Enciam i olives negres Fruita de temporada	12 418 Kcal 18,2Gr 0,0 AGS 14,7 Prot 45,3 HC Crema de carbassa i mongeta seca 13 Truita de carbassó i patata 3 Enciam i tomàquet logurt natural 2	13 499 Kcal 11,9 Gr 0,0 AGS 38,2 Prot 49,5 HC Mongeta tendra, patata i pastanaga Salmó al forn 4 Enciam i blat de moro Fruita de temporada
16 531 Kcal 14,6 Gr 0,0 AGS 21,4 Prot 61,2 HC Crema de carbassó Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4 Fruita de temporada	17 630 Kcal 22,6 Gr 0,0 AGS 19,0 Prot 85,5 HC Arròs amb verdures i tomàquet Truita francesa 3 Enciam i olives negres logurt natural 2	18 691 Kcal 18,3 Gr 0,0 AGS 39,4 Prot 91,8 HC Cigrons amb patata i oli d'oliva Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens) Enciam i blat de moro Fruita de temporada	19 776 Kcal 28,4Gr 0,0 AGS 35,5 Prot 94,9 HC Pasta integral amb salsa de carbassa 1-8T-11T Rodó de vedella al forn amb xampinyons Enciam i tomàquet(opcional) Fruita de temporada	20 466 Kcal 12,2 Gr 0,0 AGS 26,2 Prot 60,1 HC Bròquil ECO i patata Gall d'indi estofat amb verdures Fruita de temporada
23 427 Kcal 18,1 Gr 0,0 AGS 12,4 Prot 49,5 HC Crema de pastanaga Truita de patates 3 Enciam i olives negres logurt natural 2	24 505 Kcal 17,4 Gr 0,0 AGS 31,2 Prot 54,1 HC Mongeta tendra, patata i pastanaga Llom arrebossat(sense al·lèrgens) 8T Enciam i tomàquet Fruita de temporada	25 548 Kcal 14,1 Gr 0,0 AGS 38,8 Prot 66,5 HC Mongetes seques estofades Pollastre al forn amb patates Fruita de temporada	26 685 Kcal 16,1Gr 0,0 AGS 44,7 Prot 81,3 HC Tallarines amb verdures i salsa de soja 1-3T-8-11T Salmó al forn 4 Enciam i blat de moro Fruita de temporada	27 580 Kcal 17,2 Gr 0,0 AGS 27,5 Prot 79,0 HC Arròs amb tomàquet Pollastre al forn Enciam Fruita de temporada
30 494 Kcal 8,0 Gr 0,0 AGS 19,4 Prot 81,1 HC Crema de pastanaga Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada				

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

2  	3 484 Kcal 19,3 Gr 0,0 AGS 32,5 Prot 40,9 HC Coliflor ECO i patata Gall d'indi saltat amb verdures logurt natural 2	4 578 Kcal 14,9 Gr 0,0 AGS 23,1 Prot 69,2 HC Mongeta tendra, patata i pastanaga Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4 Fruita de temporada	5 628 Kcal 18,4Gr 0,0 AGS 15,0 Prot 100,4 HC Arròs amb tomàquet Truita francesa 3 Enciam i blat de moro Fruita de temporada	6 449 Kcal 11,0 Gr 0,0 AGS 30,7 Prot 57,2 HC Sopa d'au amb pasta integral 1-8T-10-11T Pit de pollastre a la planxa amb salsa Enciam Fruita de temporada
9 571 Kcal 17,6 Gr 0,0 AGS 11,8 Prot 88,3 HC Arròs 2 delícies(blat de moro i pastanaga) Truita paisana amb carbassó 3 Fruita de temporada	10 417 Kcal 13,0 Gr 0,0 AGS 21,5 Prot 52,7 HC Bledes amb patates saltejades amb all Filet de lluç al forn 4 Enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	11 861 Kcal 25,5 Gr 0,0 AGS 43,5 Prot 115,6 HC Macarrons integrals amb tomàquet 1-8T-11T Formatge ratllat 2 Aletes de pollastre al forn Enciam i olives negres Fruita de temporada	12 414 Kcal 18,1Gr 0,0 AGS 13,2 Prot 46,9 HC Crema de carbassa Truita de carbassó i patata 3 Enciam i tomàquet logurt natural 2	13 499 Kcal 11,9 Gr 0,0 AGS 38,2 Prot 49,5 HC Mongeta tendra, patata i pastanaga Salmó al forn 4 Enciam i blat de moro Fruita de temporada
16 531 Kcal 14,6 Gr 0,0 AGS 21,4 Prot 61,2 HC Crema de carbassó Filet de lluç amb patates i ceba cruixent 1-4 Fruita de temporada	17 630 Kcal 22,6 Gr 0,0 AGS 19,0 Prot 85,5 HC Arròs amb verdures i tomàquet Truita francesa 3 Enciam i olives negres logurt natural 2	18 544 Kcal 15,2 Gr 0,0 AGS 30,9 Prot 71,6 HC Espinacs amb patata Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens) Enciam i blat de moro Fruita de temporada	19 776 Kcal 28,4Gr 0,0 AGS 35,5 Prot 94,9 HC Pasta integral amb salsa de carbassa 1-8T-11T Rodó de vedella al forn amb xampinyons Enciam i tomàquet(opcional) Fruita de temporada	20 460 Kcal 12,8 Gr 0,0 AGS 25,7 Prot 58,3 HC Bròquil ECO i patata Gall d'indi estofat amb verdures(sense llegums) Fruita de temporada
23 427 Kcal 18,1 Gr 0,0 AGS 12,4 Prot 49,5 HC Crema de pastanaga Truita de patates 3 Enciam i olives negres logurt natural 2	24 505 Kcal 17,4 Gr 0,0 AGS 31,2 Prot 54,1 HC Mongeta tendra, patata i pastanaga Llom arrebossat(sense al·lèrgens) 8T Enciam i tomàquet Fruita de temporada	25 483 Kcal 17,1 Gr 0,0 AGS 27,4 Prot 54,7 HC Crema de carbassa Pollastre al forn amb patates Fruita de temporada	26 680 Kcal 16,1Gr 0,0 AGS 44,5 Prot 80,3 HC Tallarines amb verdures 1-3T-8T-11T Salmó al forn 4 Enciam i blat de moro Fruita de temporada	27 580 Kcal 17,2 Gr 0,0 AGS 27,5 Prot 79,0 HC Arròs amb tomàquet Pollastre al forn Enciam Fruita de temporada
30 462 Kcal 17,6 Gr 0,0 AGS 19,6 Prot 55,4 HC Crema de pastanaga Filet de lluç amb tomàquet al forn 4 Fruita de temporada				

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

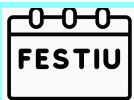
Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2



3

641 Kcal/ 34,3 Gr 0,0 AGS 30,0 Prot 48,6 HC

Coliflor ECO i patata

Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 13

Enciam i olives negres

Pa sense gluten 3T-11T-12T

logurt natural 2

4

576 Kcal/ 13,5 Gr 0,0 AGS 31,2 Prot 80,7 HC

Cigrons estofats amb verdures

Filet de lluç amb patates 4

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

5

672 Kcal/ 19,9Gr 0,0 AGS 15,4 Prot 106,6 HC

Arròs amb tomàquet

Truita francesa 3

Enciam i blat de moro

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

6

495 Kcal/ 12,9 Gr 0,0 AGS 30,0 Prot 64,0 HC

Caldo d'au amb pasta sense gluten i ou 8T-10

Pit de pollastre a la planxa amb salsa

Enciam i llavors de gira-sol 9

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

9

746 Kcal/ 36,1 Gr 0,0 AGS 25,9 Prot 77,4 HC

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8

Botifarra de porc 13

Enciam i tomàquet

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

10

504 Kcal/ 11,5 Gr 0,0 AGS 32,3 Prot 64,2 HC

Llenties estofades amb verdures

Filet de lluç al forn 4

Enciam i pastanaga ratllada

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

11

857 Kcal/ 26,7 Gr 0,0 AGS 38,4 Prot 115,2 HC

Pasta sense gluten i ou amb tomàquet 8T

Formatge ratllat 2

Aletes de pollastre al forn

Enciam i olives negres

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

12

462 Kcal/ 19,7Gr 0,0 AGS 15,1 Prot 51,6 HC

Crema de carbassa i mongeta seca 13

Truita de carbassó i patata 3

Enciam i tomàquet

Pa sense gluten 3T-11T-12T

logurt natural 2

13

569 Kcal/ 15,0 Gr 0,0 AGS 40,0 Prot 57,1 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Salmó al forn amb salsa de pesto 2-3-4-7T-9

Enciam i blat de moro

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

16

456 Kcal/ 14,3 Gr 0,0 AGS 20,6 Prot 59,4 HC

Crema de carbassó

Filet de lluç amb patates 4

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

17

674 Kcal/ 24,1 Gr 0,0 AGS 19,4 Prot 91,8 HC

Arròs amb verdures i tomàquet

Truita francesa 3

Enciam i olives negres

Pa sense gluten 3T-11T-12T

logurt natural 2

18

735 Kcal/ 19,7 Gr 0,0 AGS 39,9 Prot 98,1 HC

Cigrons amb patata i oli d'oliva

Pit de pollastre arrebossat(sense al·lèrgens)

Enciam i blat de moro

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

19

787 Kcal/ 26,8Gr 0,0 AGS 32,5 Prot 102,6 HC

Pasta sense gluten i ou amb salsa de carbassa 8T

Rodó de vedella al forn amb xampinyons

Enciam i tomàquet(opcional)

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

20

510 Kcal/ 13,6 Gr 0,0 AGS 26,7 Prot 66,4 HC

Bròquil ECO i patata

Gall d'indi estofat amb verdures

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

23

471 Kcal/ 19,6 Gr 0,0 AGS 12,8 Prot 55,8 HC

Crema de pastanaga

Truita de patates 3

Enciam i olives negres

Pa sense gluten 3T-11T-12T

logurt natural 2

24

549 Kcal/ 18,9 Gr 0,0 AGS 31,7 Prot 60,4 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Llom arrebossat(sense al·lèrgens) 8T

Enciam i tomàquet

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

25

592 Kcal/ 15,6 Gr 0,0 AGS 39,2 Prot 72,8 HC

Mongetes seques estofades

Pollastre al forn amb patates

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

26

739 Kcal/ 16,2Gr 0,0 AGS 42,5 Prot 96,6 HC

Pasta sense gluten i ou amb verdures i salsa de soja 8

Salmó al forn amb salsa de pesto 2-3-4-7T-9

Enciam i blat de moro

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

27

630 Kcal/ 19,1 Gr 0,0 AGS 28,2 Prot 85,5 HC

Arròs amb tomàquet

Pollastre al forn

Enciam i llavors de gira-sol 9

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

30

538 Kcal/ 9,5 Gr 0,0 AGS 19,8 Prot 87,4 HC

Crema de pastanaga

Llenties estofades amb verdures

Pa sense gluten 3T-11T-12T

Fruita de temporada

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

2



3

528 Kcal 20,8 Gr 0,0 AGS 32,9 Prot 47,2 HC

Coliflor ECO i patata

Gall d'indi saltat amb verdres

Pa sense gluten 3T-11T-12T
logurt natural 2

4

504 Kcal 14,5 Gr 0,0 AGS 22,3 Prot 67,4 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Filet de lluç amb patates 4

Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

5

672 Kcal 19,9Gr 0,0 AGS 15,4 Prot 106,6 HC

Arròs amb tomàquet

Truita francesa 3
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

6

495 Kcal 12,9 Gr 0,0 AGS 30,0 Prot 64,0 HC

Caldo d'au amb pasta sense gluten i ou
8T-10Pit de pollastre a la planxa amb salsa
Enciam i llavors de gira-sol 9
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

9

615 Kcal 19,0 Gr 0,0 AGS 12,2 Prot 94,6 HC

Arròs 2 delícies (blat de moro i
pastanaga)

Truita paisana amb carbassó 3

Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

10

461 Kcal 14,5 Gr 0,0 AGS 22,0 Prot 59,0 HC

Bledes amb patates saltejades amb all

Filet de lluç al forn 4

Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

11

857 Kcal 26,7 Gr 0,0 AGS 38,4 Prot 115,2 HC

Pasta sense gluten i ou amb tomàquet
8TFormatge ratllat 2
Aletes de pollastre al fornEnciam i olives negres
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

12

459 Kcal 19,6Gr 0,0 AGS 13,6 Prot 53,1 HC

Crema de carbassa

Truita de carbassó i patata 3

Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 3T-11T-12T
logurt natural 2

13

569 Kcal 15,0 Gr 0,0 AGS 40,0 Prot 57,1 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Salmó al forn amb salsa de pesto
2-3-4-7T-9
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

16

456 Kcal 14,3 Gr 0,0 AGS 20,6 Prot 59,4 HC

Crema de carbassó

Filet de lluç amb patates 4

Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

17

674 Kcal 24,1 Gr 0,0 AGS 19,4 Prot 91,8 HC

Arròs amb verdres i tomàquet

Truita francesa 3

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 3T-11T-12T
logurt natural 2

18

638 Kcal 19,6 Gr 0,0 AGS 33,0 Prot 81,8 HC

Espinacs a la catalana 7T-9-13

Pit de pollastre arrebossat (sense
al·lèrgens)
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

19

787 Kcal 26,8Gr 0,0 AGS 32,5 Prot 102,6 HC

Pasta sense gluten i ou amb salsa de
carbassa 8TRodó de vedella al forn amb
xampinyons
Enciam i tomàquet (opcional)
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

20

504 Kcal 14,3 Gr 0,0 AGS 26,1 Prot 64,6 HC

Bròquil ECO i patata

Gall d'indi estofat amb verdres (sense
llegums)Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

23

471 Kcal 19,6 Gr 0,0 AGS 12,8 Prot 55,8 HC

Crema de pastanaga

Truita de patates 3

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 3T-11T-12T
logurt natural 2

24

549 Kcal 18,9 Gr 0,0 AGS 31,7 Prot 60,4 HC

Mongeta tendra, patata i pastanaga

Llom arrebossat (sense al·lèrgens) 8T

Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

25

527 Kcal 18,6 Gr 0,0 AGS 27,8 Prot 60,9 HC

Crema de carbassa

Pollastre al forn amb patates

Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

26

733 Kcal 16,2Gr 0,0 AGS 42,3 Prot 95,3 HC

Pasta sense gluten i ou amb
verdres (sense salsa) 8T
Salmó al forn amb salsa de pesto
2-3-4-7T-9Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

27

630 Kcal 19,1 Gr 0,0 AGS 28,2 Prot 85,5 HC

Arròs amb tomàquet

Pollastre al forn

Enciam i llavors de gira-sol 9
Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

30

506 Kcal 19,1 Gr 0,0 AGS 20,0 Prot 61,7 HC

Crema de pastanaga

Filet de lluç amb tomàquet al forn 4

Pa sense gluten 3T-11T-12T
Fruita de temporada

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.

lunes, 26 octubre, 2026

Comida Primer Plato

Mongeta tendra, patata i pastanaga / Judias verdes, patata y zanahorias
patata, mongeta tendra , pastanaga, oli d'oliva verge extra, sal

Comida Segundo Plato

Llibrets de llom / Libritos de lomo
llibret llom ((llom de porc marinat (45%), aigua, sal, estabilitzant (E-451i) i gelificant (E-407)), pa ratllat (farina de BLAT, aigua, sal, oli d'oliva, sucre, llevat, malt d'ORDI i aromes naturals), FORMATGE (9%) (conservant lisozim d'OU), vianda de magre de porc (9%) (paleta de porc, aigua, fècula de patata, sal, proteïna de SOIA, sucre, dextrosa, aromes, estabilitzants (E-451, E-407, E-420), potenciador del sabor (E-621), conservador(E-250), antioxidant (E-316), colorant (E-120)), farina de BLAT, aigua, midó de blat de moro i sal), oli de gira-sol, sal

Gluten, Llet i derivats(lactosa), Ou, Peix (T), Crustacis (T), Mol·luscs (T), Soja, Api (T), Mostassa (T), Sulfits (T)

Comida Guarnición

Enciam i olives negres / Lechuga y olivas negras
enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrossada, radicchio i lollo vermell.), olives negres (olives, aigua, sal i estabilitzant: gluconato ferrós)

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno
Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

martes, 27 octubre, 2026

Comida Primer Plato

Llenties estofades amb verdures / Lentejas estofadas con verduras
llenties , patata, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), pastanaga, sal

Comida Segundo Plato

Filet de lluç amb patates i ceba cruixent / Filete de merluza con patatas y cebolla
lluç (lluç (PEIX), aigua, estabilitzant (E451)), patata, ceba (cebà, oli de palma, farina de BLAT, sal), oli de pinyolada, sal, all, pebre vermell de la vera dolç, julivert trossejat

Gluten, Peix

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno
Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

miércoles, 28 octubre, 2026

Comida Primer Plato

Arròs amb xampinyons i tomàquet / Arroz con champiñones y tomate
arròs, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), xampinyó (xampinyó cultivat(agaricus bisporus),aigua, sal i corrector de l'acidesa:àcid cítric(E-330)), oli de gira-sol, all, sal

Comida Segundo Plato

Truita francesa amb formatge / Tortilla francesa con queso
Truita Indiv. Formatge 75g (OU líquid pasteuritzat, FORMATGE (10%) (LLET pasteuritzada de vaca, sal, ferments LàCTICS, quall, colorant (E160a, E160b), antiaglomerant (E460iii)), oli de gira-sol, sal, midó modificat, conservador (acetato sòdic), estabilitzant (goma xantana) i antioxidant (àcid cítric).)

Llet i derivats(lactosa), Ou

Comida Guarnición

Enciam i pastanaga ratllada / Lechuga y zanahoria rallada
enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrossada, radicchio i lollo vermell.), pastanaga (pastanaga, aigua, vinagre d'alcohol, sal, acidulant E-330 i antioxidant E-300.)

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno
Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

jueves, 29 octubre, 2026

Comida Primer Plato

Macarrons integrals amb bolonyesa de carn / Macarrones integrales con boloñesa de carne
macarrons integrals (BLAT), passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), preparat carn mixta (carn de vedella (41%), carn de porc (41%), aigua, midó de blat de moro, dextrosa, sal, conservador (E-224) (SULFITS), antioxidants (E-331 i E-301) i colorant (E-120).), sal

Gluten, Soja (T), Mostassa (T), Sulfits

Comida Segundo Plato

Formatge ratllat / Queso rallado
formatge (formatge(LLET),midó,proteïna LLET,midó modific,sal fos(E452,E340,E331),margarina(greix vegetal (palma),aigua,emulgents(E471(palma, girasol),E322 (girasol)),sal,correct acidesa(E330),conserv(E202),antioxid(E306, E304),color.(E160a)),sal, estab(E410, E407),cons(E202),fibra alimentària)

Llet i derivats(lactosa)

Comida Segundo Plato

Salmó al forn amb salsa de pesto / Salmón al horno con salsa de pesto
salmó (PEIX), formatge en pols (FORMATGE (50%)),midó modificat de patata, proteïna de la LLET, aigua, mantega, sals fund.(citrats i fosfats de sodi), àcid cítric,sal,conservador(sorbat de potasi).Conté lisozim d'OU), oli de pinyolada, pinyons, alfàbrega, sal

Llet i derivats(lactosa), Peix, Cacauet (T), Fruits secs de closca

Comida Guarnición	Enciam i blat de moro / Lechuga y maiz enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), blat de moro cuit (blat de moro,aigua,sal,àcid cítric i ascorbic)
Pan	Pa integral / Pan integral Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal) Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)
Comida Postre	Fruita de temporada / fruta otoño/invierno Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference
viernes, 30 octubre, 2026	
Comida Primer Plato	Crema de pastanaga, carbassa i moniato / Crema de zanahoria,calabaza y boniato patata, carbassa, moniato, pastanaga, ceba , oli de gira-sol, sal
Comida Segundo Plato	Pollastre al forn amb castanyes i patates / Pollo al horno con castañas y patatas pernilets de pollastre, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), castanya, pastanaga, oli de gira-sol, sal, preparat pollastre a l'ast (sal, all, pebre negre, julivert, cúrcuma, farina de blat de moro i aroma.) Fruits secs de closca
Pan	Pa integral / Pan integral Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal) Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)
Comida Postre	logurt natural / yogurt natural logurt Cabrianes Natural (LLET fresca pasteuritzada, LLET desnatada en pols, proteïnes de LLET i ferments LÀCTICS) Llet i derivats(lactosa)
lunes, 2 noviembre, 2026	
Comida Primer Plato	Pèsols amb patates / Guisantes con patatas patata, pèsols, oli d'oliva verge extra, sal
Comida Segundo Plato	Gallineta al forn amb samfaina / Gallineta con sanfaina gallineta (gallineta (PEIX).sal, antioxidants E-331, E-300, E-302, E-301, E-316), samfaina (tomàquet, carabassó, albergínia, ceba, pebrot verd i pebrot vermell.), passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), farina (BLAT), oli de gira-sol, sal Gluten, Peix, Soja (T), Mostassa (T)
Pan	Pa integral / Pan integral Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal) Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)
Comida Postre	Fruita de temporada / fruta otoño/invierno Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference
martes, 3 noviembre, 2026	
Comida Primer Plato	Coliflor ECO i patata / Coliflor ECO con patatas patata, coliflor eco, oli oliva, sal
Comida Segundo Plato	Hamburguesa de vedella i porc a la planxa / Hamburguesa de ternera y cerdo a la plancha hamburguesa mixta (carn picada de vedella(42%) i porc(42%), aigua,flocs de pèsols (4.4%), sal, espècies i conservador (SULFIT de sodi), pebre vermell i extracte de orenga), oli de gira-sol Sulfits
Comida Guarnición	Enciam i olives negres / Lechuga y olivas negras enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), olives negres (olives, aigua, sal i estabilitzant: gluconato ferrós)
Pan	Pa integral / Pan integral Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal) Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)
Comida Postre	logurt natural / yogurt natural logurt Cabrianes Natural (LLET fresca pasteuritzada, LLET desnatada en pols, proteïnes de LLET i ferments LÀCTICS) Llet i derivats(lactosa)
miércoles, 4 noviembre, 2026	
Comida Primer Plato	Cigrons estofats amb verdures / Garbanzos estofados con verduras cigrons, patata, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), pastanaga, bicarbonat, sal
Comida Segundo Plato	Filet de lluç amb patates i ceba cruixent / Filete de merluza con patatas y cebolla lluç (lluç (PEIX), aigua, estabilitzant (E451)), patata, ceba (ceba, oli de palma, farina de BLAT, sal), oli de pinyolada, sal, all, pebre vermell de la vera dolç, julivert trossejat Gluten, Peix
Pan	Pa integral / Pan integral Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno

Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

jueves, 5 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Arròs amb tomàquet / Arroz con tomate

passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), arròs, oli de gira-sol, all, sal

Comida Segundo Plato

Truita francesa / Tortilla a la francesa

truita francesa (OU líquid pasteuritzat, oli de gira-sol, midó modificat, sal, conservador (acetat sòdic), estabilitzant (goma xantana), antioxidant (àcid cítric).)

Ou

Comida Guarnición

Enciam i blat de moro / Lechuga y maíz

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrossada, radicchio i lollo vermell.), blat de moro cuit (blat de moro,aigua,sal,àcid cítric i ascòrbic)

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno

Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

viernes, 6 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Sopa d'au amb pasta integral / Sopa de pollo con pasta integral

Galets Integral (BLAT), ossos vedella, patata, verdures sopa (coliflor, patata, pastanaga, porro, API, fesol tendre, pebrot i ceba.), carcasses de pollastre, sal

Gluten, Soja (T), Api, Mostassa (T)

Comida Segundo Plato

Pit de pollastre a la planxa amb salsa / Pechuga de pollo a la plancha con salsa

pollastre, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), pastanaga, oli de pinyolada, sal, pebre vermell de la vera dolç

Comida Guarnición

Enciam i llavors de gira-sol / Lechuga y pipas de girasol

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrossada, radicchio i lollo vermell.), pipes gira-sol (pipa gira-sol pelada,greix vegetal de palma, oli gira-sol.)

Fruits secs de closca

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno

Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

lunes, 9 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) / Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz y guisantes)

arròs, blat de moro cuit (blat de moro,aigua,sal,àcid cítric i ascòrbic), pastanaga, pèsols, salsa soja (aigua, sucre, proteïna de SOIA hidrolitzada (10%), colorant E-150d, sal, estabilitzador E-415, aroma, acidulant E-330), oli d'oliva verge extra, sal

Soja

Comida Segundo Plato

Botifarra de porc / Butifarra de cerdo a la plancha

botifarra (carn de picada de porc(87%), aigua, flocs de pèsol, sal, pebre, conservador(SULFIT de sodi) i extracte d'orenga), oli de gira-sol

Sulfits

Comida Guarnición

Enciam i tomàquet / Lechuga y tomate

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrossada, radicchio i lollo vermell.), tomàquet

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno

Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

martes, 10 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Llenties estofades amb verdures / Lentejas estofadas con verduras

llenties , patata, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), pastanaga, sal

Comida Segundo Plato

Filet de lluç enfarinat / Filete de merluza enharinado

lluç (lluç (PEIX), aigua (20%)) i estabilitzant (E451)), pa ratllat (farina de BLAT, aigua, llevat, sal), farina (BLAT), oli de gira-sol, sal

Gluten, Peix, Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Guarnición

Enciam i pastanaga ratllada / Lechuga y zanahoria rallada

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), pastanaga (pastanaga, aigua, vinagre d'alcohol, sal, acidulant E-330 i antioxidant E-300.)

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno

Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

miércoles, 11 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Macarrons integrals amb tomàquet / Macarrones integrales con tomate

macarrons integrals (BLAT), passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), sal

Gluten, Soja (T), Mostassa (T)

Formatge ratllat / Queso rallado

formatge (formatge(LLET),midó,proteïna LLET,midó modific,sal fos(E452,E340,E331),margarina(greix vegetal (palma),aigua,emulgents(E471(palma, girasol),E322 (girasol)),sal,correct acidesa(E330),conserv(E202),antioxid(E306, E304),color.(E160a)),sal, estab(E410, E407),cons(E202),fibra alimentària)

Llet i derivats(lactosa)

Comida Segundo Plato

Aletes de pollastre al forn / Alitas de pollo al horno

Ales Pollastre Grogues, sal

Comida Guarnición

Enciam i olives negres / Lechuga y olivas negras

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), olives negres (olives, aigua, sal i estabilitzant: gluconato ferrós)

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno

Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

jueves, 12 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Crema de carbassa i mongeta seca / Crema de calabaza y judias blancas

patata, carbassa, mongetes seques (mongetes blanques, aigua, sal, segrestant: EDTA (E-385) i conservant: METABISULFITO sòdic (E-223)), ceba , oli de gira-sol, sal

Sulfits

Comida Segundo Plato

Truita de carbassó i patata / Tortilla de calabacín y patata

truita de patata i carbassó (patata fregida 52% (patata, oli de gira-sol), OU pasteuritzat, carbassó 14%, midó modificat de patata, oli de gira-sol, sal, corrector de l'acidesa, aroma de carbassó)

Ou

Comida Guarnición

Enciam i tomàquet / Lechuga y tomate

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), tomàquet

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

logurt natural / yogurt natural

logurt Cabrianes Natural (LLET fresca pasteuritzada, LLET desnatada en pols, proteïnes de LLET i ferments LÀCTICS)

Llet i derivats(lactosa)

viernes, 13 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Mongeta tendra, patata i pastanaga / Judias verdes, patata y zanahorias

patata, mongeta tendra , pastanaga, oli d'oliva verge extra, sal

Comida Segundo Plato

Salmó al forn amb salsa de pesto / Salmón al horno con salsa de pesto

salmó (PEIX), formatge en pols (FORMATGE (50%),midó modificat de patata, proteïna de la LLET, aigua, mantega, sals fund.(citrats i fosfats de sodi), àcid cítric,sal,conservador(sorbat de potasi).Conté lisozim d'OU), oli de pinyolada, pinyons, alfàbrega, sal

Llet i derivats(lactosa), Peix, Cacauet (T), Fruits secs de closca

Comida Guarnición

Enciam i blat de moro / Lechuga y maiz

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), blat de moro cuit (blat de moro,aigua,sal,àcid cítric i ascorbic)

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno

Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

lunes, 16 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Crema de carbassó / Crema de calabacín
patata, carbassó, ceba , oli de gira-sol, sal

Comida Segundo Plato

Filet de lluç amb patates i ceba cruixent / Filete de merluza con patatas y cebolla
lluç (lluç (PEIX), aigua, estabilitzant (E451)), patata, ceba (ceba, oli de palma, farina de BLAT, sal), oli de pinyolada, sal, all, pebre vermell de la vera dolç, julivert trossejat
Gluten, Peix

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)
Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno
Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

martes, 17 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Arròs amb verdures i tomàquet / Arroz con verduras y tomate
arròs, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), saltat campestre (mongeta groga, mongeta tendra, pastanaga, albergínia fregida (albergínia i oli de girasol) i ceba), oli de gira-sol, all, sal

Comida Segundo Plato

Truita francesa / Tortilla a la francesa
truita francesa (OU líquid pasteuritzat, oli de gira-sol, midó modificat, sal, conservador (acetat sòdic), estabilitzant (goma xantana), antioxidant (àcid cítric).)
Ou

Comida Guarnición

Enciam i olives negres / Lechuga y olivas negras
enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrossada, radicchio i lollo vermell.), olives negres (olives, aigua, sal i estabilitzant: gluconato ferrós)

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)
Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

logurt natural / yogurt natural
logurt Cabrianes Natural (LLET fresca pasteuritzada, LLET desnatada en pols, proteïnes de LLET i ferments LÀCTICS)
Llet i derivats(lactosa)

miércoles, 18 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Cigrons amb patata i oli d'oliva / Garbanzos con patata y aceite de oliva
patata, cigrons, oli de pinyolada, bicarbonat, sal

Comida Segundo Plato

Pollastre arrebossat / Pollo rebozado
pollastre, oli de gira-sol, pa ratllat (farina de BLAT, aigua, llevat, sal), farina (BLAT), ou líquid (OU de gallina líquid, corrector d'acidesa (E330 àcid cítric), conservadors (E-202 sorbato de potassi i E-211 benzoato sòdic)), llet sencera (LLET), sal
Gluten, Llet i derivats(lactosa), Ou, Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Guarnición

Enciam i blat de moro / Lechuga y maíz
enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrossada, radicchio i lollo vermell.), blat de moro cuit (blat de moro,aigua,sal,àcid cítric i ascorbic)

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)
Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno
Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

jueves, 19 noviembre, 2026

Comida Primer Plato

Pasta integral amb salsa de carbassa / Pasta integral con salsa de calabaza
macarrons integrals (BLAT), tomàquet natural triturat (tomàquet, sal i acidulant àcid cítric), carbassa, porro, ceba, oli d'oliva verge extra, sucre, all, sal
Gluten, Soja (T), Mostassa (T)

Comida Segundo Plato

Rodó de vedella al forn amb xampinyons / Redondo de ternera al horno con champiñones
vedella, xampinyó (xampinyó cultivat(agaricus bisporus),aigua, sal i corrector de l'acidesa:àcid cítric(E-330)), passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), oli de gira-sol, ceba, porro, pastanaga, sal, pebre vermell de la vera dolç, farigola mòlta, orenga, romaní

Comida Guarnición

Enciam i tomàquet(opcional) / Lechuga y tomate(opcional)
amanida camperola (enciam romà, escarola arrossada, radicchio i lollo vermell.), enciam, tomàquet

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)
Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno
Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

viernes, 20 noviembre, 2026

Comida Primer
Plato

Bròquil ECO i patata / Brócoli ECO con patatas
patata, bròquil eco, oli d'oliva verge extra, sal

Comida
Segundo Plato

Gall d'indi estofat amb verdures / Pavo estofado con verduras
gall dindi , ensaladilla russa (patata, pastanaga, pèsol i mongeta tendra), passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), sal, pebre vermell de la vera dolç, orenga, romaní, farigola mòlta

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)
Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno
Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

lunes, 23 noviembre, 2026

Comida Primer
Plato

Crema de pastanaga / Crema de zanahorias
patata, pastanaga, ceba , oli de gira-sol, sal

Comida
Segundo Plato

Truita de patates / Tortilla de patatas
truita patata i ceba (patata fregida 58% (patata, oli de gira-sol), OU pasteuritzat, ceba fregida 8% (ceba, oli d'oliva verge, sal i corrector de l'acidesa E-330), midó modificat de patata, oli de gira-sol, sal, aroma.)
Ou

Comida
Guarnición

Enciam i olives negres / Lechuga y olivas negras
enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), olives negres (olives, aigua, sal i estabilitzant: gluconato ferrós)

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)
Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

logurt natural / yogurt natural
logurt Cabrianes Natural (LLET fresca pasteuritzada, LLET desnatada en pols, proteïnes de LLET i ferments LÀCTICS)
Llet i derivats(lactosa)

martes, 24 noviembre, 2026

Comida Primer
Plato

Mongeta tendra, patata i pastanaga / Judias verdes, patata y zanahorias
patata, mongeta tendra , pastanaga, oli d'oliva verge extra, sal

Comida
Segundo Plato

Llom arrebossat / Lomo rebozado
llom, pa ratllat (farina de BLAT, aigua, llevat, sal), farina (BLAT), ou líquid (OU de gallina líquid, corrector d'acidesa (E330 àcid cítric), conservadors (E-202 sorbato de potassi i E-211 benzoato sòdic)), llet sencera (LLET), oli de gira-sol, sal
Gluten, Llet i derivats(lactosa), Ou, Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida
Guarnición

Enciam i tomàquet / Lechuga y tomate
enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), tomàquet

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)
Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno
Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

miércoles, 25 noviembre, 2026

Comida Primer
Plato

Mongetes seques estofades / Judias blancas estofadas
mongetes seques, patata, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), pastanaga, sal

Comida
Segundo Plato

Broqueta de pollastre amb patates / Brocheta de pollo con patatas
patata, tacs ranxers (pollastre, aigua, oli de gira-sol, preparat broquetes morunes vermelles [sal, pebre vermell dolç, barreja d'espècies, dextrosa i antioxidants (E-301,E-331iii)], sal, preparat broquetes morunes grogues [sal, barreja d'espècies, dextrosa i antioxidants (E-301,E-331iii)], potenciador del sabor (dextrosa, sal, espècies i hidrolitzat de proteïnes vegetals), espècies (pebre vermell dolç, all, pebre negre, orenga i julivert) i conservador (ascorbat sòdic)), oli de gira-sol, sal
Gluten, Api (T), Mostassa (T), Sèsam (T), Sulfits (T)

Pan

Pa integral / Pan integral
Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)
Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno
Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

jueves, 26 noviembre, 2026

Comida Primer Plato	Tallarines amb verdures i salsa de soja / Tallarines con verduras y salsa de soja saltat campestre (mongeta groga, mongeta tendra, pastanaga, albergínia fregida (albergínia i oli de girasol) i ceba), tallarines (sèmola de BLAT), oli de gira-sol, salsa soja (aigua, sucre, proteïna de SOIA hidrolitzada (10%), colorant E-150d, sal, estabilitzador E-415, aroma, acidulant E-330), sal Gluten, Ou (T), Soja (T), Mostassa (T)
Comida Segundo Plato	Salmó al forn amb salsa de pesto / Salmón al horno con salsa de pesto salmó (PEIX), formatge en pols (FORMATGE (50%)),midó modificat de patata, proteïna de la LLET, aigua, mantega, sals fund.(citrats i fosfats de sodi), àcid cítric,sal,conservador(sorbat de potasi).Conté lisozim d'OU), oli de pinyolada, pinyons, alfàbrega, sal Llet i derivats(lactosa), Peix, Cacauet (T), Fruits secs de closca
Comida Guarnición	Enciam i blat de moro / Lechuga y maiz enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), blat de moro cuit (blat de moro,aigua,sal,àcid cítric i ascòrbic)
Pan	Pa integral / Pan integral Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal) Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)
Comida Postre	Fruita de temporada / fruta otoño/invierno Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

viernes, 27 noviembre, 2026

Comida Primer Plato	Arròs amb tomàquet / Arroz con tomate passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), arròs, oli de gira-sol, all, sal
Comida Segundo Plato	Pollastre al forn / Pollo al horno pernilets de pollastre, oli de gira-sol, sal
Comida Guarnición	Enciam i llavors de gira-sol / Lechuga y pipas de girasol enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), pipes gira-sol (pipa gira-sol pelada,greix vegetal de palma, oli gira-sol.) Fruits secs de closca
Pan	Pa integral / Pan integral Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal) Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)
Comida Postre	Fruita de temporada / fruta otoño/invierno Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

lunes, 30 noviembre, 2026

Comida Primer Plato	Crema de pastanaga / Crema de zanahorias patata, pastanaga, ceba , oli de gira-sol, sal
Comida Segundo Plato	Llenties estofades amb verdures / Lentejas estofadas con verduras llenties , patata, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), pastanaga, sal
Pan	Pa integral / Pan integral Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal) Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)
Comida Postre	Fruita de temporada / fruta otoño/invierno Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

martes, 1 diciembre, 2026

Comida Primer Plato	Arròs amb verdures i tomàquet / Arroz con verduras y tomate arròs, passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), saltat campestre (mongeta groga, mongeta tendra, pastanaga, albergínia fregida (albergínia i oli de girasol) i ceba), oli de gira-sol, all, sal
Comida Segundo Plato	Filet de lluç amb patates i ceba cruixent / Filete de merluza con patatas y cebolla lluç (lluç (PEIX), aigua, estabilitzant (E451)), patata, ceba (ceba, oli de palma, farina de BLAT, sal), oli de pinyolada, sal, all, pebre vermell de la vera dolç, julivert trossejat Gluten, Peix
Pan	Pa integral / Pan integral Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal) Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)
Comida Postre	Fruita de temporada / fruta otoño/invierno Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

miércoles, 2 diciembre, 2026

Comida Primer Plato	Coliflor ECO i patata / Coliflor ECO con patatas patata, coliflor eco, oli oliva, sal
---------------------	---

Comida
Segundo Plato

Rodó de vedella al forn amb xampinyons / Redondo de ternera al horno con champiñones

vedella, xampinyó (xampinyó cultivat(agaricus bisporus),aigua, sal i corrector de l'acidesa:àcid cítric(E-330)), passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), oli de gira-sol, ceba, porro, pastanaga, sal, pebre vermell de la vera dolç, farigola mòlta, orenga, romaní

Comida
Guarnición

Enciam i blat de moro(opcional) / Lechuga y maiz (opcional)

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), blat de moro cuit (blat de moro,aigua,sal,àcid cítric i ascòrbic)

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

logurt natural / yogurt natural

logurt Cabrianes Natural (LLET fresca pasteuritzada, LLET desnatada en pols, proteïnes de LLET i ferments LÀCTICS)

Llet i derivats(lactosa)

jueves, 3 diciembre, 2026

Comida Primer
Plato

Crema de carbassó amb crostons / Crema de calabacín con picatostes

patata, carbassó, crostons (farina de BLAT, oli vegetal (gira-sol), GLUTEN de BLAT, sal, sucre i llevat.), ceba , oli de gira-sol, sal

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Soja (T), Fruits secs de closca (T), Sèsam (T)

Comida
Segundo Plato

Truita de patates / Tortilla de patatas

truita patata i ceba (patata fregida 58% (patata, oli de gira-sol), OU pasteuritzat, ceba fregida 8% (ceba, oli d'oliva verge, sal i corrector de l'acidesa E-330), midó modificat de patata, oli de gira-sol, sal, aroma.)

Ou

Comida
Guarnición

Enciam i olives negres / Lechuga y olivas negras

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), olives negres (olives, aigua, sal i estabilitzant: gluconato ferrós)

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno

Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference

viernes, 4 diciembre, 2026

Comida Primer
Plato

Macarrons integrals amb tomàquet / Macarrones integrales con tomate

macarrons integrals (BLAT), passatge (tomàquet triturat (sal i àcid cítric), ceba, porro,aigua,sucre,oli gira-sol,sal, all), sal

Gluten, Soja (T), Mostassa (T)

Formatge ratllat / Queso rallado

formatge (formatge(LLET),midó,proteïna LLET,midó modific,sal fos(E452,E340,E331),margarina(greix vegetal (palma),aigua,emulgents(E471(palma, girasol),E322 (girasol)),sal,correct acidesa(E330),conserv(E202),antioxid(E306, E304),color.(E160a)),sal, estab(E410, E407),cons(E202),fibra alimentària)

Llet i derivats(lactosa)

Comida
Segundo Plato

Pernilets de pollastre a l'allet / Jamoncitos de pollo al ajillo

pernilets de pollastre, Alls Secs, oli de gira-sol, sal

Comida
Guarnición

Enciam i tomàquet / Lechuga y tomate

enciam, amanida camperola (enciam romà, escarola arrissada, radicchio i lollo vermell.), tomàquet

Pan

Pa integral / Pan integral

Integral 200 G Larga 20% (farina de BLAT, aigua, farina integral 100% de BLAT, segó de BLAT, llevat, sal)

Gluten, Llet i derivats(lactosa) (T), Ou (T), Soja (T), Mostassa (T), Sèsam (T)

Comida Postre

Fruita de temporada / fruta otoño/invierno

Pruna Vermella, Kiwi, Kaki Persimon, poma, pinya, Banana, taronja, Mandarina, Pera Conference