




DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
○	○	○	○	①  Llenties estofades Llom al forn amb salsa ⁶ i xampinyons Pa ¹ i fruita Kcal: 770 Prot: 36g Lip: 29g HC: 55g
④ LLIURE DISPOSICIÓ	⑤ Arròs amb tomàquet Lluç al forn ⁴ Enciam i olives Pa ¹ i lacti ⁷ Kcal: 763 Prot: 38g Lip: 24g HC: 75g	⑥ Sopa de galets ^{1,9} Pollastre al forn Patates dau fregides Pa ¹ i fruita Kcal: 735 Prot: 32g Lip: 28g HC: 90g	⑦ Cigrons estofats Truita francesa ³ Tomàquet i blat de moro Pa ¹ i fruita Kcal: 790 Prot: 28g Lip: 35g HC: 75g	⑧ Mongeta tendra i patata Salsitxa de porc al forn ¹² Enciam i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita Kcal: 737 Prot: 26g Lip: 28g HC: 75g
⑪ Crema de carbassa ⁷ Mandonguilles mixtes ^{1,3} amb salsa tomàquet i xips Pa ¹ i fruita Kcal: 745 Prot: 35g Lip: 26g HC: 78g	⑫ Espaguetis a la bolonyesa ^{1,6} Raves de calamar ^{1,14} Enciam i blat de moro ⁶ Pa ¹ i lacti ⁷ Kcal: 798 Prot: 28g Lip: 23g HC: 97g	⑬ Llenties estofades Contracuixa de pollastre al forn Enciam i olives Pa ¹ i fruita Kcal: 775 Prot: 29g Lip: 28g HC: 85g	⑭ Paella mixta ^{4,14,2} Salmó al forn ⁴ Enciam i pastanaga Pa ¹ i fruita Kcal: 801 Prot: 33g Lip: 35g HC: 85g	⑮ Sopa d'au amb pistons ^{1,9} Truita de patates ³ Tomàquet i espàrrecs Pa ¹ i fruita Kcal: 728 Prot: 24g Lip: 31g HC: 80g
⑱ Macarrons carbonara ^{1,7} Lluç al forn ⁴ Enciam i pastanaga Pa ¹ i fruita Kcal: 756 Prot: 35g Lip: 28g HC: 85g	⑲ Mongetes seques estofades Escalopa d'au Cordon Bleu ^{1,7,3} (farcit de formatge) Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti ⁷ Kcal: 803 Prot: 34g Lip: 32g HC: 79g	⑳ Sopa de peix ^{1,2,14,4} Hamburguesa vedella al forn ⁶ Patates fregides Pa ¹ i fruita Kcal: 732 Prot: 36g Lip: 25g HC: 73g	㉑ Arròs amb tomàquet Pollastre al forn Enciam i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita Kcal: 780 Prot: 38g Lip: 29g HC: 75g	㉒ Crema de carbassó ⁷ Lluç arrebossat ^{4,1} Enciam i olives Pa ¹ i fruita Kcal: 786 Prot: 35g Lip: 30g HC: 85g
㉔ Llenties estofades Croquetes de pernil ^{7,1,3} Enciam i olives Pa ¹ i fruita Kcal: 806 Prot: 30g Lip: 20g HC: 91g	㉔ Espirals amb salsa tomàquet ¹ Salmó al forn ⁴ Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti ⁷ Kcal: 757 Prot: 41g Lip: 26g HC: 92g	㉔ Arròs tres delícies ^{3,6} (fruita, pernil dolç, blat de moro) Pollastre al forn Tomàquet i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita Kcal: 768 Prot: 29g Lip: 30g HC: 80g	㉔ Brou d'au amb "estrellitas" ^{1,9} Truita de carbassó ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i fruita Kcal: 730 Prot: 33g Lip: 29g HC: 70g	㉔ Crema de verdures ⁷ Canelons gratinats ^{1,6,7,3} Patates xips Pa ¹ i fruita Kcal: 768 Prot: 29g Lip: 29g HC: 76g

Tots els àpats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic; una vegada a la setmana es serveix pa integral; en les cremes tenen l'opció d'afegir crostons.

AL·LÈRGENS: GLUTEN(1); CRUSTACI(2); OU(3); PEIX(4); CACAUETS(5); SOJA(6); LACTOSA(7); FRUITS AMB CLOSCA(8); API(9); MOSTASA(10); SÈSAM(11); SULFITS(12); TRAMUSSOS(13); MOLUSCS(14)



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
○	○	○	○	① Llenties estofades amb verdures Lluç al forn ⁴ xampinyons Pa ¹ i fruita Kcal: 770 Prot: 36g Lip: 29g HC: 55g
④ LLIURE DISPOSICIÓ	⑤ Arròs amb tomàquet Lluç al forn ⁴ Enciam i olives Pa ¹ i lacti ⁷ Kcal: 763 Prot: 38g Lip: 24g HC: 75g	⑥ Brou d'au amb galets ^{1,9} Pollastre al forn Patates dau fregides Pa ¹ i fruita Kcal: 735 Prot: 32g Lip: 28g HC: 90g	⑦ Cigrons estofats amb verdures Truita francesa ³ Tomàquet i blat de moro Pa ¹ i fruita Kcal: 790 Prot: 28g Lip: 35g HC: 75g	⑧ Mongeta tendra i patata Salsitxa de pollastre al forn ¹² Enciam i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita Kcal: 737 Prot: 26g Lip: 28g HC: 75g
⑪ Crema de carbassa ⁷ Mandonguilles vedella ^{1,3} amb salsa tomàquet i xips Pa ¹ i fruita Kcal: 745 Prot: 35g Lip: 26g HC: 78g	⑫ Espaguetis a la napolitana ^{1,6} Raves de calamar ^{1,14} Enciam i blat de moro ⁶ Pa ¹ i lacti ⁷ Kcal: 798 Prot: 28g Lip: 23g HC: 97g	⑬ Llenties estofades amb verdures Contracuixa de pollastre al forn Enciam i olives Pa ¹ i fruita Kcal: 775 Prot: 29g Lip: 28g HC: 85g	⑭ Paella mixta ^{4,14,2} Salmó al forn ⁴ Enciam i pastanaga Pa ¹ i fruita Kcal: 801 Prot: 33g Lip: 35g HC: 85g	⑮ Sopa d'au amb pistons ^{1,9} Truita de patates ³ Tomàquet i espàrrecs Pa ¹ i fruita Kcal: 728 Prot: 24g Lip: 31g HC: 80g
⑱ Macarrons carbonara s/porc ^{1,7} Lluç al forn ⁴ Enciam i pastanaga Pa ¹ i fruita Kcal: 756 Prot: 35g Lip: 28g HC: 85g	⑲ Mongetes seques estofades Escalopa d'au Cordon Bleu ^{1,7,3} (farcit de formatge) Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti ⁷ Kcal: 803 Prot: 34g Lip: 32g HC: 79g	⑳ Sopa de peix ^{1,2,14,4} Hamburguesa vedella al forn ⁶ Patates fregides Pa ¹ i fruita Kcal: 732 Prot: 36g Lip: 25g HC: 73g	㉑ Arròs amb tomàquet Pollastre al forn Enciam i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita Kcal: 780 Prot: 38g Lip: 29g HC: 75g	㉒ Crema de carbassó ⁷ Lluç arrebossat ^{4,1} Enciam i olives Pa ¹ i fruita Kcal: 786 Prot: 35g Lip: 30g HC: 85g
㉔ Llenties estofades amb verdures Croquetes de bacallà ^{4,7,1,3} Enciam i olives Pa ¹ i fruita Kcal: 806 Prot: 30g Lip: 20g HC: 91g	㉔ Espirals amb salsa tomàquet ¹ Salmó al forn ⁴ Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti ⁷ Kcal: 757 Prot: 41g Lip: 26g HC: 92g	㉕ Arròs tres delícies ³ (truita, pastanaga, blat de moro) Pollastre al forn Tomàquet i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita Kcal: 768 Prot: 29g Lip: 30g HC: 80g	㉕ Brou d'au amb "estrellitas" ^{1,9} Truita de carbassó ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i fruita Kcal: 730 Prot: 33g Lip: 29g HC: 70g	㉖ Crema de verdures ⁷ Canelons d'au ^{1,6,7,3} Patates xips Pa ¹ i fruita Kcal: 768 Prot: 29g Lip: 29g HC: 76g

Tots els àpats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic; una vegada a la setmana es serveix pa integral; en les cremes tenen l'opció d'afegir crostons.

AL·LÈRGENS: GLUTEN(1); CRUSTACI(2); OU(3); PEIX(4); CACAUETS(5); SOJA(6); LACTOSA(7); FRUITS AMB CLOSCA(8); API(9); MOSTASA(10); SÈSAM(11); SULFITS(12); TRAMUSSOS(13); MOLUSCS(14)