

## SENSE GLUTEN

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

	<b>1</b> 509 Kcal 22,62 Gr 0,00 AGS 15,75 Prot 55,75 HC Crema de carbassó	<b>2</b> 475 Kcal 12,99 Gr 0,00 AGS 6,37 Prot 83,22 HC Arròs amb tomàquet	<b>3</b> 642 Kcal 30,32 Gr 0,00 AGS 33,10 Prot 58,08 HC Mongetes seques estofades amb verdures Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13 Enciam i olives negres Pa sense gluten Fruita	<b>4</b> 496 Kcal 13,70 Gr 0,00 AGS 32,42 Prot 57,67 HC Coliflor i patata
	Truita de patates i ceba 3	Peix fresc al forn amb all i julivert 4		Pit de pollastre amb salsa d'ametlles 9
	Enciam i blat de moro Pa sense gluten logurt natural 2	Verdures guarnició Pa sense gluten Fruita		Enciam Pa sense gluten Fruita
<b>7</b> 444 Kcal 16,50 Gr 0,00 AGS 29,21 Prot 43,33 HC Crema d'espinacs amb formatge 2	<b>8</b> 652 Kcal 20,10 Gr 0,00 AGS 15,12 Prot 39,85 HC Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) Truita de carbassó i patata 3	<b>9</b> 467 Kcal 21,29 Gr 0,00 AGS 20,01 Prot 49,31 HC Sopa de verdures amb pasta sense gluten i ou Salsitxes de porc a la planxa 13	<b>10</b> 639 Kcal 17,72 Gr 0,00 AGS 35,38 Prot 83,11 HC Pasta sense gluten i ou amb salsa de carbassa Pollastre al curri amb poma	<b>11</b> 807 Kcal 33,76 Gr 0,00 AGS 35,87 Prot 84,70 HC Lenties estofades amb verdures
Filet de lluç al forn 4				Fingers de pollastre (sense gluten, ou i llet) Enciam i blat de moro Pa sense gluten Fruita
Enciam i llavors de carbassa 9 Pa sense gluten Fruita	Enciam i olives negres Pa sense gluten Fruita	Pa sense gluten Pruna	Enciam Pa sense gluten logurt natural 2	
<b>14</b> 559 Kcal 12,67 Gr 0,00 AGS 31,07 Prot 86,65 HC Paella de verdures Bacallà amb samfaina (sense al·lergens) 4-13T	<b>15</b> 529 Kcal 19,68 Gr 0,00 AGS 11,54 Prot 70,67 HC Crema de pastanaga Truita de patates i ceba 3	<b>16</b> 543 Kcal 14,46 Gr 0,00 AGS 30,64 Prot 68,16 HC Pèsols amb patates Estofat de vedella amb verdures	<b>17</b> 834 Kcal 36,08 Gr 0,00 AGS 33,03 Prot 90,53 HC Cigrons estofats amb verdures Fingers de pollastre (sense gluten, ou i llet) Enciam i tomàquet Pa sense gluten Fruita	<b>18</b> 712 Kcal 22,18 Gr 0,00 AGS 36,44 Prot 90,43 HC Pasta sense gluten i ou amb tomàquet Pollastre al forn
Pa sense gluten Fruita	Enciam i olives negres Pa sense gluten Fruita	Pa sense gluten Fruita		Enciam i llavors de gira-sol 9 Pa sense gluten logurt natural 2
<b>21</b> 444 Kcal 21,69 Gr 0,00 AGS 23,50 Prot 33,28 HC Crema de verdures	<b>22</b> 446 Kcal 11,57 Gr 0,00 AGS 7,59 Prot 78,49 HC Arròs integral amb tomàquet	<b>23</b> 696 Kcal 18,71 Gr 0,00 AGS 33,25 Prot 98,47 HC Pasta sense gluten i ou amb salsa a escollir Pit de pollastre a la planxa	<b>24</b> 461 Kcal 10,34 Gr 0,00 AGS 29,85 Prot 58,56 HC Bròquil i patata	<b>25</b> 466 Kcal 13,27 Gr 0,00 AGS 15,75 Prot 69,92 HC Cigrons estofats amb espinacs
Ous al forn amb tomàquet 3	Llom arrebossat (sense al·lergens)		Gall d'indi estofat amb pastanaga, pèsols i xampinyons	Peix fresc al forn amb all i julivert 4
Enciam Pa sense gluten logurt natural 2	Enciam i tomàquet Pa sense gluten Fruita	Enciam i blat de moro Pa sense gluten Fruita	Pa sense gluten Fruita	Enciam i pastanaga ratllada Pa sense gluten Fruita
<b>28</b> 620 Kcal 18,94 Gr 0,00 AGS 32,65 Prot 70,64 HC Arròs a la cassola amb carn i xampinyons Filet de lluç al forn amb all i julivert 4	<b>29</b> 812 Kcal 33,92 Gr 0,00 AGS 36,18 Prot 85,28 HC Lenties estofades amb verdures	<b>30</b> 617 Kcal 23,70 Gr 0,00 AGS 18,59 Prot 84,41 HC Pasta sense gluten i ou amb pesto 9	<b>31</b> 546 Kcal 27,22 Gr 0,00 AGS 28,93 Prot 44,57 HC Crema de pastanaga, carbassa i moniato Pollastre al forn amb castanyes 9	
Enciam i llavors de gira-sol 9 Pa sense gluten Fruita	Fingers de pollastre (sense gluten, ou i llet) Enciam i pastanaga ratllada Pa sense gluten Fruita	Remenat d'ou 3	Patata a daus Pa sense gluten Postre de Castanyada (sense al·lergens)	



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·lergens 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.

