

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MONGETA TENDRA I PATATA</li> <li>HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA BLANC</li> </ul>	<p><b>5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET</li> <li>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE MORO</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA INTEGRAL</li> </ul>	<p><b>6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA VARIADA (ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA, OLIVES, BLAT DE MORO)</li> <li>LLENTIES AMB VERDURES I PATATA</li> <li>IOGURT NATURAL</li> <li>PA BLANC</li> </ul>	<p><b>7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>PÈSOLS I PATATA</li> <li>LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET, BLAT DE MORO I OLIVES</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA INTEGRAL</li> </ul>	<p><b>8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ARRÒS 5 DELÍCIES (PASTANAGA, PÈSOLS, OLIVES, BLAT DE MORO I PERNIL)</li> <li>POLLASTRE AL FORN A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET CHERRY</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA BLANC</li> </ul>
<p><b>11</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE LLENTIES</li> <li>SALMÓ AL FORN AMB CEBA, TOMÀQUET, PEBROT, CARBASSÓ I ALBERGÍNIA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA BLANC</li> </ul>	<p><b>12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET</li> <li>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA INTEGRAL</li> </ul>	<p><b>13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE VERDURES</li> <li>CIGRONS AMB VERDURES (CEBA, TOMÀQUET I PASTANAGA) I PATATA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA BLANC</li> </ul>	<p><b>14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE PASTA (LLACETS DE COLORS, BLAT DE MORO, OLIVES, TONYINA I OUDUR)</li> <li>GUISAT DE PORC AMB CEBA, XAMPINYONS I PATATA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA INTEGRAL</li> </ul>	<p><b>15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MINESTRA DE VERDURES</li> <li>POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</li> <li>IOGURT NATURAL</li> <li>PA BLANC</li> </ul>
<p><b>18</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS DE PA</li> <li>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET, BLAT DE MORO I OLIVES</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA BLANC</li> </ul>	<p><b>19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>PASTA INTEGRAL TRICOLOR AMB CEBA I XAMPINYONS</li> <li>GALL D'INDI A LA JARDINERA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA INTEGRAL</li> </ul>	<p><b>20</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>BRÒQUIL I PATATA</li> <li>LLUÇ AL FORN AMB CEBA I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA BLANC</li> </ul>	<p><b>21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, TOMÀQUET CIREROLA, CEBA, PASTANAGA, BLAT DE MORO, OLIVES)</li> <li>PERNILETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA</li> <li>FRUITA ECOLÒGICA</li> <li>PA INTEGRAL</li> </ul>	<p><b>22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CIGRONS AMB VERDURES</li> <li>ESCALOPA VEGETAL AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I BLAT DE MORO</li> <li>IOGURT NATURAL</li> <li>PA BLANC</li> </ul>
<p><b>25</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ARRÒS D'ESTIU INTEGRAL (ARRÒS INTEGRAL, BLAT DE MORO, TONYINA, TOMÀQUET CIREROL, OLIVES)</li> <li>BACALLÀ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA BLANC</li> </ul>	<p><b>26</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MONGETA TENDRA I PATATA</li> <li>POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE MORO</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA INTEGRAL</li> </ul>	<p><b>27</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE TOMÀQUET I FORMATGE FRESC</li> <li>LLENTIES AMB VERDURES (CEBA, PEBROT I PASTANAGA) I ARRÒS</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA BLANC</li> </ul>	<p><b>28</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ESPIRALS AMB BEIXAMEL</li> <li>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET, PASTANAGA I OLIVES</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> <li>PA INTEGRAL</li> </ul>	<p><b>29</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>PÈSOLS I PATATA</li> <li>MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET</li> <li>IOGURT NATURAL</li> <li>PA BLANC</li> </ul>

## 4 Dilluns

4 de maig

**PRIMER** Mongeta tendra i patata

Tèc.: Bullit

Ing.: Mongeta tendra, patata, oli d'oliva i sal

NUTRICIONAL: 220 kcal · 5.0g prot · 7.0g lip · 33.0g hc

**SEGON** Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga

Tèc.: A la planxa

Ing.: Hamburguesa mixta (carn de porc, carn de vedella, fubra vegetal, sal, espècies, midño de pèsol, dextrosa, antioxidants (E301,E300), conservants (E221 (SULFITS), E262) i extracte de llevat), oli d'oliva i sal

Al·lèrg.: Sulfits

NUTRICIONAL: 270 kcal · 22.0g prot · 17.0g lip · 4.0g hc

**POSTRE** Fruita de proximitat

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA** Pa blanc

Al·lèrg.: Gluten

## 6 Dimecres

6 de maig

**PRIMER** Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga, olives, blat de moro)

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Enciam, tomàquet cherry, blat de moro, olives verdes, pastanaga

NUTRICIONAL: 115 kcal · 2.5g prot · 8.0g lip · 8.0g hc

**SEGON** Llenties amb verdures i patata

Tèc.: Estofat / Caçola

Ing.: Llenties, patata, verdures sofregit (ceba, tomàquet, pebrot verd, all), tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), pastanaga, ceba, pebrot vermell, pebrot verd, oli d'oliva i sal

Al·lèrg.: Gluten (traça)

NUTRICIONAL: 335 kcal · 16.0g prot · 8.0g lip · 48.0g hc

**POSTRE** Iogurt natural

Tèc.: —

Ing.: Iogurt natural sense sucre afegit

Al·lèrg.: Làctics

NUTRICIONAL: 90 kcal · 5.0g prot · 3.5g lip · 9.0g hc

**PA** Pa blanc

Al·lèrg.: Gluten

## 8 Divendres

8 de maig

**PRIMER** Arròs 5 delícies (pastanaga, pèsols, olives, blat de moro i pernil)

Tèc.: Saltat

Ing.: Arròs, pèsols, pastanaga, blat de moro, oli d'oliva i sal

NUTRICIONAL: 395 kcal · 13.0g prot · 10.0g lip · 60.0g hc

**SEGON** Pollastre al forn a la llimona amb amanida d'enciam i tomàquet cherry

Tèc.: Al forn

Ing.: Pollastre, pebre negre, farigola, oli d'oliva, sal i all

NUTRICIONAL: 210 kcal · 24.0g prot · 11.0g lip · 3.0g hc

**POSTRE** Fruita de proximitat

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA** Pa blanc

Al·lèrg.: Gluten

## 5 Dimarts

5 de maig

**PRIMER** Macarrons integrals amb tomàquet

Tèc.: Bullit

Ing.: Macarrons integrals (sémola integral de blat (GLUTEN)), tomàquet (tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric))), ceba, maizena (midó de blat de moro), oli d'oliva sal i all

Al·lèrg.: Gluten, Mostassa (traça), Soja (traça)

NUTRICIONAL: 365 kcal · 12.5g prot · 8.0g lip · 60.0g hc

**SEGON** Truita a la francesa amb amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro

Tèc.: A la planxa

Ing.: Truita francesa (OU líquid pasteuritzat, oli de girasol i sal)

Al·lèrg.: Ous

NUTRICIONAL: 195 kcal · 13.0g prot · 15.0g lip · 1.0g hc

**POSTRE** Fruita de proximitat

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA** Pa integral

Al·lèrg.: Gluten

## 7 Dijous

7 de maig

**PRIMER** Pèsols i patata

Tèc.: Bullit

Ing.: Pèsols, patata, oli d'oliva, sal

NUTRICIONAL: 230 kcal · 7.0g prot · 6.5g lip · 34.0g hc

**SEGON** Lluç a la planxa amb amanida de tomàquet, blat de moro i olives

Tèc.: A la planxa

Ing.: Lluç (PEIX), oli d'oliva, julivert, all i sal

Al·lèrg.: Peix

NUTRICIONAL: 155 kcal · 21.0g prot · 7.0g lip · 1.0g hc

**POSTRE** Fruita de proximitat

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA** Pa integral

Al·lèrg.: Gluten

## 11 Dilluns

11 de maig

**PRIMER Amanida de lleties**

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Lleties, tomàquet, pastanaga, olives verdes, blat de moro, oli d'oliva i sal

Al·lèrg.: **Gluten (traça)**

NUTRICIONAL: 260 kcal · 12.5g prot · 8.0g lip · 33.0g hc

**SEGON Salmó al forn amb ceba, tomàquet, pebrot, carbassó i albergínia**

Tèc.: Al forn

Ing.: Salmó (PEIX), tomàquet (tomàquet triturat, sal, acidulant (àcid cítric)), pisto (carbassó, esbergínia, pebrot vermell, pebrot verd, patata, ceba, oli de girasol), maizena (midó de blat de moro), ceba, sucre, oli d'oliva i sal

Al·lèrg.: **Peix**

NUTRICIONAL: 250 kcal · 22.0g prot · 17.0g lip · 1.0g hc

**POSTRE Fruita de proximitat**

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA Pa blanc**Al·lèrg.: **Gluten**

## 13 Dimecres

13 de maig

**PRIMER Crema de verdures**

Tèc.: Crema / Puré

Ing.: Mongeta verda, patata, pastanaga, ceba, oli d'oliva, sal

NUTRICIONAL: 135 kcal · 3.0g prot · 7.0g lip · 15.0g hc

**SEGON Cigrons amb verdures (ceba, tomàquet i pastanaga) i patata**

Tèc.: Estofat / Caçola

Ing.: Cigrons, patata, tomàquet (tomàquet triturat, sal, acidulant (àcid cítric)), verdures sofregit (ceba, tomàquet, pebrot verd i alla), carbassó, pebrot vermell, pastanaga, ceba, oli d'oliva, sal, pastanaga, pebrot, ceba, oli d'oliva

NUTRICIONAL: 365 kcal · 14.5g prot · 11.0g lip · 48.0g hc

**POSTRE Fruita de proximitat**

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA Pa blanc**Al·lèrg.: **Gluten**

## 15 Divendres

15 de maig

**PRIMER Minestra de verdures**

Tèc.: Bullit

Ing.: Patata, mongeta verda, pastanaga, pèsol, oli d'oliva i sal

NUTRICIONAL: 170 kcal · 5.0g prot · 7.5g lip · 20.0g hc

**SEGON Pollastre al forn amb amanida de tomàquet**

Tèc.: Al forn

Ing.: Pollastre, pebre negre, farigola, oli d'oliva, sal i all

NUTRICIONAL: 235 kcal · 25.0g prot · 12.0g lip · 3.0g hc

**POSTRE Iogurt natural**

Tèc.: —

Ing.: Iogurt natural sense sucre afegit

Al·lèrg.: **Làctics**

NUTRICIONAL: 90 kcal · 5.0g prot · 3.5g lip · 9.0g hc

**PA Pa blanc**Al·lèrg.: **Gluten**

## 12 Dimarts

12 de maig

**PRIMER Arròs integral amb tomàquet**

Tèc.: Bullit

Ing.: Arròs integral, tomàquet (tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), ceba, maizena (midó de blat de moro), oli d'oliva sal i all

NUTRICIONAL: 345 kcal · 8.0g prot · 7.0g lip · 62.0g hc

**SEGON Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga**

Tèc.: A la planxa

Ing.: Truita (OU líquid pasteuritzat, carbassó, ceba, oli de girasol i sal)

Al·lèrg.: **Ous**

NUTRICIONAL: 215 kcal · 11.5g prot · 16.0g lip · 5.5g hc

**POSTRE Fruita de proximitat**

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA Pa integral**Al·lèrg.: **Gluten**

## 14 Dijous

14 de maig

**PRIMER Amanida de pasta (llacets de colors, blat de moro, olives, tonyina i ou dur)**

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Pasta tricolor (sémola de blat (GLUTEN), espinacs deshidratats, tomàquet concentrat), ou (OU de gallina, salmorra (aigua, sal, regulador d'acidesa (àcid cítric, àcid acètic)), tonyina (tonyina (PEIX), oli de girasol i sal), tomàquet cherry, olives verdes, blat de moro, pastanaga, oli d'oliva i sal

Al·lèrg.: **Gluten, Ous, Peix, Mostassa (traça), Soja (traça)**

NUTRICIONAL: 310 kcal · 9.5g prot · 9.0g lip · 47.0g hc

**SEGON Guisat de porc amb ceba, xampinyons i patata**

Tèc.: Estofat / Caçola

Ing.: Porc, tomàquet (tomàquet triturat, sal, acidulant (àcid cítric)), patata, xampinyons (xampinyons, aigua, sal, acidulant (àcid cítric) i antioxidants (àcid ascòrbic)), verdures sofregit (ceba, tomàquet, pebrot verd i all), ceba, pebrot vermell, pebrot verd, pastanaga, oli de hirasol, sal, all i julivert)

Al·lèrg.: **Gluten (traça)**

NUTRICIONAL: 310 kcal · 22.0g prot · 16.0g lip · 12.0g hc

**POSTRE Fruita de proximitat**

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA Pa integral**Al·lèrg.: **Gluten**

## 18 Dilluns

18 de maig

**PRIMER Crema de carbassa amb crostons de pa**

Tèc.: Crema / Puré

**Ing.:** Carbassa, patata, pastanaga, ceba oli d'oliva i sal. Crustons de pa (farina de blat (GLUTEN), oli vegetal (girasol), dextrosa, GLUTEN de blat, llevat, sal, sèrum de LLET, extracte de malta d'ordi (GLUTEN), antioxidant (àcid ascòrbic))

**Al·lèrg.:** **Gluten, Làctics**

NUTRICIONAL: 185 kcal · 4.5g prot · 8.0g lip · 24.0g hc

**SEGON Truita de patata i ceba amb amanida de tomàquet, blat de moro i olives**

Tèc.: A la planxa

**Ing.:** Truita (OU líquid pasteuritzat, ceba, oli de girasol i sal)

**Al·lèrg.:** **Ous**

NUTRICIONAL: 285 kcal · 11.0g prot · 17.0g lip · 22.0g hc

**POSTRE Fruita de proximitat**

Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA Pa blanc****Al·lèrg.:** **Gluten**

## 20 Dimecres

20 de maig

**PRIMER Bròquil i patata**

Tèc.: Bullit

**Ing.:** Bròquil, patata, oli d'oliva, sal

NUTRICIONAL: 180 kcal · 5.0g prot · 6.5g lip · 24.0g hc

**SEGON Lluç al forn amb ceba i pastanaga**

Tèc.: Al forn

**Ing.:** Lluç (PEIX), oli d'oliva, sal, julivert i all

**Al·lèrg.:** **Peix**

NUTRICIONAL: 170 kcal · 21.0g prot · 8.0g lip · 3.0g hc

**POSTRE Fruita de proximitat**

Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA Pa blanc****Al·lèrg.:** **Gluten**

## 22 Divendres

22 de maig

**PRIMER Cigrons amb verdures**

Tèc.: Estofat / Caçola

**Ing.:** Cigrons, tomàquet (tomàquet triturat, sal, acidulant (àcid cítric)), verdures sofregit (ceba, tomàquet, pebrot verd i all), carbassó, pebrot vermell, pastanaga, ceba, oli d'oliva, sal, pastanaga, pebrot, ceba, oli d'oliva

NUTRICIONAL: 345 kcal · 14.5g prot · 11.0g lip · 43.0g hc

**SEGON Escalopa vegetal amb amanida de tomàquet i blat de moro**

Tèc.: Arrebossat

**Ing.:** Escalopa vegetal (proteïna de SOJA rehidratada (aigua, concentrat de proteïna de SOJA), aigua, pa ratllat (farina de blat (GLUTEN), llevat, sal, oli de nabina, extracte de pimentón, espècies (pebre vermell, cúrcuma)), olis vgeetals en proporció variable (nabina, girasol), farina de blat (GLUTEN), midó de blat de moro, vinagre, estabilitzant (metilcel·lulosa, goma guar), fibra de cítrics, aromes naturals, sal, ceba en pols, all en pols, corrector d'acidesa (hidròxid potàssic))

**Al·lèrg.:** **Gluten, Soja, Api (traça), Mostassa (traça), Ous (traça), Sèsam (traça)**

NUTRICIONAL: 310 kcal · 16.0g prot · 15.0g lip · 28.0g hc

**POSTRE Iogurt natural**

Tèc.: —

**Ing.:** Iogurt natural sense sucre afegit

**Al·lèrg.:** **Làctics**

NUTRICIONAL: 90 kcal · 5.0g prot · 3.5g lip · 9.0g hc

**PA Pa blanc****Al·lèrg.:** **Gluten**

## 19 Dimarts

19 de maig

**PRIMER Pasta Integral tricolor amb ceba i xampinyons**

Tèc.: Saltat

**Ing.:** Pasta integral tricolor (sémola integral de bal (GLUTEN), concentrat de tomàquet, espinacs deshidratats, ceba, xampinyons (xampinyons, aigua, sal, acidulant (àcid cítric) i antioxidants (àcid ascòrbic)), oli d'oliva

**Al·lèrg.:** **Gluten, Mostassa (traça), Ous (traça), Soja (traça)**

NUTRICIONAL: 385 kcal · 11.5g prot · 10.0g lip · 61.0g hc

**SEGON Gall d'indi a la jardinera amb amanida d'enciam i pastanaga**

Tèc.: Estofat / Caçola

**Ing.:** Gall d'indi, ceba, pastanaga, pèsols, tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), oli d'oliva, all, sal

**Al·lèrg.:** **Gluten (traça)****POSTRE Fruita de proximitat**

Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Fruita fresca de proximitat

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA Pa integral****Al·lèrg.:** **Gluten**

## 21 Dijous

21 de maig

**PRIMER Amanida d'arròs (arròs, tomàquet cirerola, ceba, pastanaga, blat de moro, olives)**

Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Arròs, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell, pastanaga, blat de moro, olives verdes, oli d'oliva i sal

NUTRICIONAL: 295 kcal · 6.5g prot · 8.0g lip · 48.0g hc

**SEGON Pernilets de pollastre amb amanida**

Tèc.: Al forn

**Ing.:** Pollastre, pebre negre, farigola, oli d'oliva, sal i all

NUTRICIONAL: 245 kcal · 22.0g prot · 14.0g lip · 5.0g hc

**POSTRE Fruita ecològica**

Tèc.: —

**Ing.:** Fruita

NUTRICIONAL: 70 kcal · —g prot · —g lip · —g hc

**PA Pa integral****Al·lèrg.:** **Gluten**

## 25 Dilluns

25 de maig

**PRIMER**  **Arròs d'estiu integral (arròs integral, blat de moro, tonyina, tomàquet cirerol, olives)** Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Arròs integral, ou (OU de gallina, salmorra (aigua, sal, regulador d'acidesa (àcid cítric, àcid acètic)), tonyina (tonyina (PEIX), oli de girasol i sal), tomàquet cherry, blat de moro, olive verdes, oli d'oliva i sal  
**Al·lèrg.:** Ous, Peix

**NUTRICIONAL:** 365 kcal · 8.5g prot · 8.0g lip · 63.0g hc

**SEGON** **Bacallà a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga** Tèc.: A la planxa

**Ing.:** Bacallà (PEIX), oli d'oliva, sal

**Al·lèrg.:** Peix

**NUTRICIONAL:** 165 kcal · 22.5g prot · 7.5g lip · 1.0g hc

**POSTRE** **Fruita de proximitat** Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Fruita fresca de proximitat

**NUTRICIONAL:** 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA** **Pa blanc**  
**Al·lèrg.:** Gluten

## 27 Dimecres

27 de maig

**PRIMER** **Amanida de tomàquet i formatge fresc** Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Enciam, formatge feta (LLET pasteuritzada, sal, cultius làctics i cuall microbià), tomàquet cherry, olives verdes, blat de moro i pastanaga

**Al·lèrg.:** Làctics

**NUTRICIONAL:** 165 kcal · 8.5g prot · 11.0g lip · 7.0g hc

**SEGON** **Llentíes amb verdures (ceba, pebrot i pastanaga) i arròs** Tèc.: Estofat / Caçola

**Ing.:** Llentíes, arròs, verdures sofregit (ceba, tomàquet, pebrot verd, all), tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), pastanaga, ceba, pebrot vermell, pebrot verd, oli d'oliva i sal

**Al·lèrg.:** Gluten (traça)

**NUTRICIONAL:** 360 kcal · 17.0g prot · 8.0g lip · 54.0g hc

**POSTRE** **Fruita de proximitat** Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Fruita fresca de proximitat

**NUTRICIONAL:** 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA** **Pa blanc**  
**Al·lèrg.:** Gluten

## 29 Divendres

29 de maig

**PRIMER** **Pèsols i patata** Tèc.: Bullit

**Ing.:** Pèsols, patata, oli d'oliva, sal

**NUTRICIONAL:** 230 kcal · 7.0g prot · 6.5g lip · 34.0g hc

**SEGON** **Mandonguilles amb tomàquet** Tèc.: Estofat / Caçola

**Ing.:** Mandonguilles (burger meat de porc i vedella, OU pasteuritzat, pa ratllat sende gluten (midó de blat d'emoro, farina de blat de moro, aigua, llevat, espessidor (goma xantana), sucre, sal, conservant (àcid s'sorbic) i caramelina natural), fibra de pèsol, sal, all, julivert, espècies, midó de pèsol, dextrosa, antioxidants (ascorbat de sodi i àcid ascòrbic), conservants (SULFIT de sodi i acetat de sodi) i extracte de llevat), tomàquet (tomàquet triturat, sal, acidulant (àcid cítric), amaizena (midó de blat de moro), ceba, sucre, all, oli d'oliva i sal

**Al·lèrg.:** Ous, Sulfits, Gluten (traça)

**NUTRICIONAL:** 320 kcal · 19.0g prot · 18.0g lip · 18.0g hc

**POSTRE** **Iogurt natural** Tèc.: —

**Ing.:** Iogurt natural sense sucre afegit

**Al·lèrg.:** Làctics

**NUTRICIONAL:** 90 kcal · 5.0g prot · 3.5g lip · 9.0g hc

**PA** **Pa blanc**  
**Al·lèrg.:** Gluten

## 26 Dimarts

26 de maig

**PRIMER** **Mongeta tendra i patata** Tèc.: Bullit

**Ing.:** Mongeta tendra, patata, oli d'oliva i sal

**NUTRICIONAL:** 220 kcal · 5.0g prot · 7.0g lip · 33.0g hc

**SEGON** **Pollastre rostit amb amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro** Tèc.: Rostit

**Ing.:** Pollastre, tomàquet (tomàquet triturat, sal, acidulant (àcid cítric)), patata, champinyons (champinyons, aigua, sal, acidulant (àcid cítric) i antioxidants (àcid ascòrbic)), verdures sofregit (ceba, tomàquet, pebrot verd i all), ceba, pebrot vermell, pebrot verd, pastanaga, oli de girasol, sal, all i julivert

**NUTRICIONAL:** 230 kcal · 24.0g prot · 13.0g lip · 2.0g hc

**POSTRE** **Fruita de proximitat** Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Fruita fresca de proximitat

**NUTRICIONAL:** 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA** **Pa integral**  
**Al·lèrg.:** Gluten

## 28 Dijous

28 de maig

**PRIMER** **Espirals amb beixamel** Tèc.: Bullit

**Ing.:** Pasta alimentaria (sémola de blat (GLUTEN)), LLET, mantega (nata (LLET) i ferments làctics), ceba, maizena (midó de blat de moro), nou moscada oli d'oliva i sal

**Al·lèrg.:** Gluten, Làctics, Mostassa (traça), Ous (traça), Soja (traça)

**NUTRICIONAL:** 295 kcal · —g prot · —g lip · —g hc

**SEGON** **Truita a la francesa amb amanida de tomàquet, pastanaga i olives** Tèc.: A la planxa

**Ing.:** Truita francesa (OU líquid pasteuritzat, oli de girasol i sal)

**Al·lèrg.:** Ous

**NUTRICIONAL:** 195 kcal · 13.0g prot · 15.0g lip · 1.0g hc

**POSTRE** **Fruita de proximitat** Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Fruita fresca de proximitat

**NUTRICIONAL:** 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

**PA** **Pa integral**  
**Al·lèrg.:** Gluten