

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>4</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>MONGETA TENDRA I PATATA</li> <li>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>5</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRONS SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET</li> <li>TRUITA A LA FRANCESA AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE MORO</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>6</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA VARIADA</li> <li>CIGRONS AMB VERDURES I PATATA</li> <li>IOGURT NATURAL</li> </ul>	<b>7</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>PÈSOLS I PATATA</li> <li>LLUÇ A LA PLANXA AMANIDA (ENCIAM, TOMÀQUET, BLAT DE MORO, OLIVES)</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>8</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ARRÒS CINC DELÍCIES</li> <li>POLLASTRE A LA LLIMONA AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET CHERRY</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>
<b>11</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE CIGRONS</li> <li>SALMÓ AL FORN AMB CEBA, TOMÀQUET, PEBROT, CARBASSÓ I ALBERGÍNIA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>12</b> <ul style="list-style-type: none"> <li> ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET</li> <li>TRUITA DE CARBASSÓ AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>13</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE VERDURES</li> <li>CIGRONS AMB VERDURES (CEBA, TOMÀQUET, PASTANAGA, PATATA I PEBROT)</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>14</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN</li> <li>GUISAT DE PORC AMB CEBA, XAMPINYONS I PATATA SENSE GLUTEN</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>15</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>MINESTRA DE VERDURES</li> <li>POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</li> <li>IOGURT NATURAL</li> </ul>
<b>18</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CARBASSA</li> <li>TRUITA DE PATATA I CEBA AMANIDA (ENCIAM, TOMÀQUET, BLAT DE MORO, OLIVES)</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>19</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>PASTA SENSE GLUTEN AMB CEBA I XAMPINYONS</li> <li>GALL D'INDI A LA JARDINERA SENSE GLUTEN AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>20</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>BRÒQUIL AMB PATATA</li> <li>LLUÇ AL FORN AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>21</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA D'ARRÒS</li> <li>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</li> <li>FRUITA ECOLÒGICA</li> </ul>	<b>22</b> <ul style="list-style-type: none"> <li> CIGRONS ECOLÒGICS AMB VERDURES</li> <li>PEIX A LA PLANXA AMANIDA ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO</li> <li>IOGURT NATURAL</li> </ul>
<b>25</b> <ul style="list-style-type: none"> <li> ARRÒS D'ESTIU INTEGRAL</li> <li>BACALLÀ A LA PLANXA AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>26</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>MONGETA TENDRA I PATATA</li> <li>POLLASTRE ROSTIT AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE MORO</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>27</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE TOMÀQUET I FORMATGE FRESC</li> <li>CIGRONS AMB VERDURES I ARRÒS</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>28</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>PASTA SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET</li> <li>TRUITA A LA FRANCESA AMANIDA ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA I OLIVES</li> <li>FRUITA DE PROXIMITAT</li> </ul>	<b>29</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>PÈSOLS I PATATA</li> <li>MANDONGUILLES SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀQUET AMANIDA D'ENCIAM I CANONGES</li> <li>IOGURT NATURAL</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 mixta a la planxa amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga

Tèc.: A la planxa

Ing.: Hamburguesa mixta (carn de porc, carn de vedella, fibra vegetal, sal, espècies, midó 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

## 6 Dimecres

6 de maig

**PRIMER** Amanida variada

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** Cigrons amb verdures i patata

Tèc.: Estofat / Caçola

Ing.: Cigrons, 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

**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

## 8 Divendres

8 de maig

**PRIMER** Arròs cinc delícies

Tèc.: Saltat

Ing.: Arròs, pèsols, pastanaga, blat de moro, olives verdes, pernil dolç (pernil de porc, aigua, aromes, estabilitzants (E450, E508, E407a, E412), sal, dextrosa, sucre, antioxidant E316 i conservadors E262 i E250), oli d'oliva i sal  
 NUTRICIONAL: 395 kcal · 13.0g prot · 10.0g lip · 60.0g hc

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

Tèc.: Al forn

Ing.: Pollastre, llimona, ceba, maizena (midó de blat de moro), oli d'oliva, pebre negra, sal i farigola  
 NUTRICIONAL: 215 kcal · 24.0g prot · 11.0g lip · 3.5g 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

## 5 Dimarts

5 de maig

**PRIMER** Macarrons sense gluten amb tomàquet

Tèc.: —

Ing.: Macarrons (farina de blat de moro, farina d'arròs, emulgent E-471), tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), ceba, maizena (midó de blat), all i sal, oli d'oliva i sal  
 Al·lèrg.: Soja (traça)

**SEGON** Truita a la francesa 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

## 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 Amanida (enciam, tomàquet, blat de moro, olives)

Tèc.: A la planxa

Ing.: Lluç (PELX), 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

## 11 Dilluns

11 de maig

**PRIMER Amanida de cigrons**

Tèc.: Cru / Amanida

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

NUTRICIONAL: 275 kcal · 11.5g prot · 10.0g 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, albergínia, 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

## 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 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

## 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, pastanaga, patata i pebrot)**

Tèc.: Estofat / Caçola

Ing.: Cigrons, patata, 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: 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

## 14 Dijous

14 de maig

**PRIMER Amanida de pasta sense gluten**

Tèc.: —

Ing.: Pasta tricolor (farina de blat, farina d'arròs, tomàquet concentrat, espinacs deshidratats, emulgent E-471), 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.: Ous, Peix, Soja (traça)

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

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)

**POSTRE Fruita de proximitat**

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

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

## 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 amanida d'enciam i 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

## 18 Dilluns

18 de maig

**PRIMER** Crema de carbassa

Tèc.: Crema / Puré

Ing.: Carbassa, ceba, patata, pastanaga, oli d'oliva verge extra, sal

NUTRICIONAL: 140 kcal · 3.0g prot · 7.5g lip · 16.0g hc

**SEGON** Truita de patata i ceba Amanida (enciam, tomàquet, blat de moro, 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

## 20 Dimecres

20 de maig

**PRIMER** Bròquil amb 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 amanida d'enciam 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

## 22 Divendres

22 de maig

**PRIMER**  Cigrons ecològics 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** Peix a la planxa amanida enciam, tomàquet i blat de moro

Tèc.: Arrebossat

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

Al·lèrg.: Peix

NUTRICIONAL: 170 kcal · 21.5g prot · 8.0g lip · 2.0g 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

## 19 Dimarts

19 de maig

**PRIMER** Pasta sense gluten amb ceba i xampinyons

Tèc.: —

Ing.: Pasta tricolor (farina de blat, farina d'arròs, tomàquet concentrat, espinacs deshidratats, emulgent E-471), ceba, xampinyons (xampinyons, aigua, sal, acidulant (àcid cítric) i antioxidants (àcid ascòrbic)), oli d'oliva

Al·lèrg.: Soja (traça)

**SEGON** Gall d'indi a la jardinera sense gluten 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

**POSTRE** Fruita de proximitat

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca de proximitat

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

## 21 Dijous

21 de maig

**PRIMER** Amanida d'arròs

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 al forn amb amanida amanida d'enciam i olives

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

## 25 Dilluns

25 de maig

**PRIMER** Arròs d'estiu integral

Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Arròs integral, ou (OU de gallina, salmorra (aigua, sal, regulador d'acideses (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 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

## 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, olives verdes, blat de moro i pastanaga

**Al·lèrg.:** Làctics

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

**SEGON** Cigrons amb verdures i arròs

Tèc.: Estofat / Caçola

**Ing.:** Cigrons, 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

**POSTRE** Fruita de proximitat

Tèc.: Cru / Amanida

**Ing.:** Fruita fresca de proximitat

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

## 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 sense gluten amb salsa de tomàquet Amanida d'enciam i canonges

Tèc.: Estofat / Caçola

**Ing.:** Mandonguilles (burger meat de porc i vedella, OU pasteuritzat, pa ratllat sense gluten (midó de blat d'emoro, farina de blat de moro, aigua, llevat, espessidor (goma xantana), sucre, sal, conservant (àcid s'orbic) 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, Sulfit

**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

## 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 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

## 28 Dijous

28 de maig

**PRIMER** Pasta sense gluten amb tomàquet

Tèc.: —

**Ing.:** Pasta (farina de blat de moro, farina d'arròs, emulgent E-471), tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), ceba, maizena (midó de blat), all i sal), oli d'oliva i sal

**Al·lèrg.:** Soja (traça)

**SEGON** Truita a la francesa Amanida enciam, 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