










<p>DILLUNS 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llentilles ECO estofades Truita amb verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMARTS 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Amanida de creïlla Filet de llom amb brasejat de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMECRES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Amanida d'encisam i poma</p> <p>Espirals ECO amb bolonyesa vegetal Limanda a la llima</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIJOUS 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Amanida completa d'encisam, ou dur, carlota i formatge fresc</p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO</p> <p>logurt Pa integral</p>	<p>DIVENDRES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p> <p>Sopa de peix amb morralla fresca Cuixeta de pollastre al forn</p> <p>Macedònia natural Pa integral</p>
<p>DILLUNS 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Crema de verdures Peix en salsa verda</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMARTS 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Amanida d'encisam i carlota</p> <p>Arròs a la cubana Mandonguilles d'abadejo</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMECRES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla Pollastre a l'all</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIJOUS 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p> <p>Rodanxa de tomaca amb formatge fresc i orenga Fideuà</p> <p>LLET AMB CANYELLA I LLIMA Pa integral</p>	<p>DIVENDRES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Amanida d'encisam, carlota, ceba i dacsa</p> <p>Guisat de llegums ECO amb verdures Truita de creïlla</p> <p>Macedònia natural Pa integral</p>
<p>DILLUNS 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Amanida d'encisam i dacsa</p> <p>Crema de porro amb llegums ECO Milfuls de samfaina de verdures i verat</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMARTS 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Amanida de pasta Peix al all i pebre</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMECRES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llegums a la mediterrània Truita amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIJOUS 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Sopa d'au Hamburguesa amb samfaina de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIVENDRES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Amanida d'encisam, dacsa i verat</p> <p>Entremesos Paella</p> <p>Gelat Pa integral</p>
		<p>Fruites: meló d'Alger i pruna Verdures: carabasseta, porro i pebrera</p>	<p>*Els plats d'aquest menú no es cuinen amb ingredients que puguen contindre bresquilla. *Revisen les etiquetes de tots els productes utilitzats en el menú de manera diària.</p>	

<p>DILLUNS 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llentilles ECO estofades Truita amb verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMARTS 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Amanida de creïlla Filet de llom amb brasejat de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMECRES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Amanida d'encisam i poma</p> <p>Espirals ECO amb tomaca Limanda a la llima</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIJOUS 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Amanida completa d'encisam, ou dur, carlota i formatge fresc</p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO (sense embotit)</p> <p>logurt Pa blanc</p>	<p>DIVENDRES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p> <p>Sopa de peix amb morralla fresca Cuixeta de pollastre al forn</p> <p>Macedònia natural Pa blanc</p>
<p>DILLUNS 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Crema de verdures Peix en salsa verda</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMARTS 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Amanida d'encisam i carlota</p> <p>Arròs a la cubana Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMECRES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla SFS Pollastre a l'all</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIJOUS 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p> <p>Rodanxa de tomaca amb formatge fresc i orenga Fideuà</p> <p>LLET AMB CANYELLA I LLIMA Pa blanc</p>	<p>DIVENDRES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Amanida d'encisam, carlota, ceba i dacsa</p> <p>Guisat de llegums ECO amb verdures Truita de creïlla</p> <p>Macedònia natural Pa blanc</p>
<p>DILLUNS 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Amanida d'encisam i dacsa</p> <p>Crema de porro amb llegums ECO Torrada de samfaina de verdures i verat</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMARTS 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Amanida de pasta Peix al all i pebre SFS</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMECRES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llegums a la mediterrània Truita amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIJOUS 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Sopa d'au Hamburguesa d'au SFS amb samfaina de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIVENDRES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g HC:105,6g Amanida d'encisam, dacsa i verat</p> <p>Entremesos SFS Paella</p> <p>Postres sense al·lègens Pa blanc</p>
		<p>Fruites: meló d'Alger i pruna Verdures: carabasseta, porro i pebrera</p>		<p>*Els plats d'aquest menú no es cuinen amb ingredients que puguen contindre l'al·lergogen. *Reviseu les etiquetes de tots els productes utilitzats en el menú de manera diària. *No es cuinarà ni s'amaniran les ensalades amb oli de gira-sol. *Les amanides no portaran fruita seca.</p>

<p>DILLUNS 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llegums (sense lletilles) ECO estofades Truita amb verdures</p>  <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIMARTS 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Amanida de creïlla Filet de llom amb brasejat de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIMECRES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Amanida d'encisam i poma</p> <p>Pasta SG amb tomaca Limanda a la llima</p> <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIJOUS 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Amanida completa d'encisam, ou dur, carlota i formatge fresc</p>  <p>Arròs al forn amb cigrons ECO (sense embotit)</p> <p>logurt Pa sense gluten</p>	<p>DIVENDRES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p>  <p>Sopa de peix (pasta SG) amb morralla fresca Cuixeta de pollastre al forn</p> <p>Macedònia natural Pa sense gluten</p>
<p>DILLUNS 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Crema de verdures Peix en salsa verda</p> <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIMARTS 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Amanida d'encisam i carlota</p> <p>Arròs a la cubana Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIMECRES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla SG Pollastre a l'all</p> <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIJOUS 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p> <p>Rodanxa de tomaca amb formatge fresc i orenga Fideuà SG</p>  <p>LLET AMB CANYELLA I LLIMA Pa sense gluten</p>	<p>DIVENDRES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Amanida d'encisam, carlota, ceba i dacsa</p> <p>Guisat de llegums (sense lletilles) ECO amb verdures Truita de creïlla</p>  <p>Macedònia natural Pa sense gluten</p>
<p>DILLUNS 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Amanida d'encisam i dacsa</p> <p>Crema de porro amb llegums (sense lletilles) ECO Torrada SG de samfaina de verdures i verat</p> <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIMARTS 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Amanida de pasta SG Peix al all i pebre</p> <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIMECRES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llegums (sense lletilles) a la mediterrània Truita amb xampinyons</p>  <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIJOUS 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Sopa d'au SG Hamburguesa d'au SG amb samfaina de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa sense gluten</p>	<p>DIVENDRES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Amanida d'encisam, dacsa i verat</p> <p>Entremesos SG Paella</p> <p>Postres sense al·lèrgens Pa sense gluten</p>
		 <p>Fruites: meló d'Alger i pruna Verdures: carabasseta, porro i pebrera</p>		<p>*Els plats d'aquest menú no es cuinen amb ingredients que puguin contindre l'al·lèrgen. *Reviseu les etiquetes de tots els productes utilitzats en el menú de manera diària.</p>

<p>DILLUNS 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llentilles ECO estofades Pit de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIMARTS 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Amanida de creïlla (sense ou) Filet de llom amb brasejat de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIMECRES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Amanida d'encisam i poma</p> <p>Pasta Sense ou amb bolonyesa vegetal Limanda a la llima</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIJOUS 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Amanida completa d'encisam, carlota i formatge fresc</p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO (sense embotit)</p> <p>logurt Pa integral </p>	<p>DIVENDRES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja </p> <p>Sopa de peix (pasta sense ou) amb morrala fresca</p> <p>Cuixeta de pollastre al forn</p> <p>Macedònia natural Pa integral </p>
<p>DILLUNS 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Crema de verdures Peix en salsa verda</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIMARTS 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Amanida d'encisam i carlota</p> <p>Arròs a la cubana (sense ou) Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIMECRES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla (sense ou ni maonesa) Pollastre a l'all</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIJOUS 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p> <p>Rodanxa de tomaca amb formatge fresc i orenga</p> <p>Fideuà (sense ou)</p> <p>LLET AMB CANYELLA I LLIMA Pa integral </p>	<p>DIVENDRES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Amanida d'encisam, carlota, ceba i dacsa</p> <p>Guisat de llegums ECO amb verdures Llom a la planxa</p> <p>Macedònia natural Pa integral </p>
<p>DILLUNS 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Amanida d'encisam i dacsa</p> <p>Crema de porro amb llegums ECO Torrada de samfaina de verdures i verat</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIMARTS 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Amanida de pasta (sense ou) Peix al all i pebre</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIMECRES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llegums a la mediterrània Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIJOUS 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Sopa d'au (pasta sense ou) Hamburguesa d'au (sense ou) amb samfaina de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral </p>	<p>DIVENDRES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Amanida d'encisam, dacsa i verat</p> <p>Entremesos (sense ou) Paella</p> <p>Postres sense al·lèrgens Pa integral </p>
		<p> Fruites: meló d'Alger i pruna Verdures: carabasseta, porro i pebrera</p>		<p>*Els plats d'aquest menú no es cuinen amb ingredients que puguin contindre l'al·lèrgen. *Reviseu les etiquetes de tots els productes utilitzats en el menú de manera diària.</p>

<p>DILLUNS 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llentilles ECO estofades Truita amb verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMARTS 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Amanida de creïlla (sense tonyina) Filet de llom amb brasejat de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMECRES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Amanida d'encisam i poma</p> <p>Espirals ECO amb bolonyesa vegetal Pit de pollastre a la planxa</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIJOUS 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Amanida completa d'encisam, ou dur, carlota i formatge fresc</p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO</p> <p>logurt Pa integral</p>	<p>DIVENDRES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p> <p>Sopa de verdures Cuixeta de pollastre al forn</p> <p>Macedònia natural Pa integral</p>
<p>DILLUNS 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Crema de verdures Llom a la planxa</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMARTS 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Amanida d'encisam i carlota</p> <p>Arròs a la cubana Torrada de formatge amb orenga</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMECRES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla (sense tonyina) Pollastre a l'all</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIJOUS 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p> <p>Rodanxa de tomaca amb formatge fresc i orenga Fideuà de verdures</p> <p>LLET AMB CANYELLA I LLIMA Pa integral</p>	<p>DIVENDRES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Amanida d'encisam, carlota, ceba i dacsa</p> <p>Guisat de llegums ECO amb verdures Truita de creïlla</p> <p>Macedònia natural Pa integral</p>
<p>DILLUNS 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Amanida d'encisam i dacsa</p> <p>Crema de porro amb llegums ECO Torrada de samfaina de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMARTS 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Amanida de pasta Pit de pollastre a la planxa</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIMECRES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llegums a la mediterrània Truita amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIJOUS 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Sopa d'au Hamburguesa amb samfaina de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa integral</p>	<p>DIVENDRES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Amanida d'encisam i dacsa</p> <p>Entremesos Paella</p> <p>Gelat Pa integral</p>
		<p>Fruites: meló d'Alger i pruna Verdures: carabasseta, porro i pebrera</p>	<p>*Els plats d'aquest menú no es cuinen amb ingredients que puguin contindre l'al·lèrgen. *Revisen les etiquetes de tots els productes utilitzats en el menú de manera diària.</p>	

<p>LUNES 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Lentejas ECO estofadas Tortilla con verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MARTES 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Ensalada de patata Filete de lomo con braseado de verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MIÉRCOLES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Ensalada de lechuga y manzana</p> <p>Pasta ECO con tomate Pescado al limón</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>JUEVES 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Ensalada completa de lechuga, huevo cocido, zanahoria y queso fresco</p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO (sin embutido)</p> <p>Yogur Pan blanco</p>	<p>VIERNES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Sopa de pescado con morralla fresca Muslito de pollo al horno</p> <p>Macedonia natural Pan blanco</p>
<p>LUNES 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Crema de verduras Pescado en salsa verde</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MARTES 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Arroz a la cubana Pescado al horno</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MIÉRCOLES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla SFS Pollo al ajillo</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>JUEVES 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Rodaja de tomate con queso fresco y orégano Fideuà</p> <p>LECHE CON CANELA I LIMÓN Pan blanco</p>	<p>VIERNES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla y maíz</p> <p>Guiso de legumbres ECO con verduras Tortilla de patata</p> <p>Macedonia natural Pan blanco</p>
<p>LUNES 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Crema de puerro con legumbres ECO Tosta de pisto de verduras y caballa</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MARTES 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Ensalada de pasta Pescado al all i pebre SFS</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MIÉRCOLES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Legumbres a la mediterránea Tortilla con champiñones</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>JUEVES 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Sopa de ave Hamburguesa de ave SFS con pisto</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>VIERNES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g HC:105,6g Ensalada de lechuga, maíz y caballa</p> <p>Entremés SFS Paella</p> <p>Postre sin alérgenos Pan blanco</p>
		<p>Frutas: sandía y ciruela Verduras: calabacín, puerro y pimiento</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener el alérgeno. *Revisad las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria. *No se cocinará ni se aliñarán las ensaladas con aceite de girasol. *Las ensaladas no llevarán frutos secos.</p>










<p>LUNES 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Legumbres (sin lentejas) ECO estofadas Tortilla con verduras</p> <p> Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>MARTES 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Ensalada de patata Filete de lomo con braseado de verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>MIÉRCOLES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Ensalada de lechuga y manzana</p> <p>Pasta SG con tomate Pescado al limón</p> <p>Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>JUEVES 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Ensalada completa de lechuga, huevo cocido, zanahoria y queso fresco </p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO (sin embutido)</p> <p>Yogur Pan sin gluten</p>	<p>VIERNES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja </p> <p>Sopa de pescado (pasta SG) con morrala fresca</p> <p>Muslito de pollo al horno</p> <p>Macedonia natural Pan sin gluten</p>
<p>LUNES 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Crema de verduras Pescado en salsa verde</p> <p>Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>MARTES 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Arroz a la cubana Pescado al horno</p> <p>Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>MIÉRCOLES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla SG Pollo al ajillo</p> <p>Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>JUEVES 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Rodaja de tomate con queso fresco y orégano Fideuà SG</p> <p>LECHE CON CANELA I LIMÓN Pan sin gluten </p>	<p>VIERNES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla y maíz</p> <p>Guiso de legumbres (sin lentejas) ECO con verduras Tortilla de patata </p> <p>Macedonia natural Pan sin gluten</p>
<p>LUNES 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Crema de puerro con legumbres (sin lentejas) ECO</p> <p>Tosta SG de pisto de verduras y caballa</p> <p>Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>MARTES 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Ensalada de pasta SG Pescado al all i pebre</p> <p>Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>MIÉRCOLES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Legumbres (sin lentejas) a la mediterránea Tortilla con champiñones </p> <p>Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>JUEVES 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Sopa de ave SG Hamburguesa de ave SG con pisto</p> <p>Fruta de temporada Pan sin gluten</p>	<p>VIERNES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Ensalada de lechuga, maíz y caballa</p> <p>Entremés SG Paella</p> <p>Postre sin alérgenos Pan sin gluten</p>
		<p> Frutas: sandía y ciruela Verduras: calabacín, puerro y pimienta</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener el alérgeno. *Revisad las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>

<p>LUNES 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Lentejas ECO estofadas Pechuga de pollo a la plancha con verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>MARTES 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Ensalada de patata SH Filete de lomo con braseado de verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>MIÉRCOLES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Ensalada de lechuga y manzana</p> <p>Pasta SH con boloñesa vegetal Pescado al limón</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>JUEVES 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Ensalada completa de lechuga, zanahoria y queso fresco</p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO (sin embutido)</p> <p>Yogur Pan integral </p>	<p>VIERNES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja </p> <p>Sopa de pescado (pasta SH) con morralla fresca Muslito de pollo al horno</p> <p>Macedonia natural Pan integral </p>
<p>LUNES 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Crema de verduras Pescado en salsa verde</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>MARTES 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Arroz a la cubana SH Pescado al horno</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>MIÉRCOLES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla SH ni mahonesa Pollo al ajillo</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>JUEVES 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Rodaja de tomate con queso fresco y orégano Fideuà SH</p> <p>LECHE CON CANELA I LIMÓN Pan integral </p>	<p>VIERNES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla y maíz</p> <p>Guiso de legumbres ECO con verduras Lomo a la plancha</p> <p>Macedonia natural Pan integral </p>
<p>LUNES 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Crema de puerro con legumbres ECO Tosta de pisto de verduras y caballa</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>MARTES 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Ensalada de pasta SH Pescado all i pebre</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>MIÉRCOLES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Legumbres a la mediterránea Pechuga de pollo a la plancha con champiñones</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>JUEVES 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Sopa de ave (pasta SH) Hamburguesa de ave SH con pisto</p> <p>Fruta de temporada Pan integral </p>	<p>VIERNES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Ensalada de lechuga, maíz y caballa</p> <p>Entremés SH Paella</p> <p>Postre sin alérgenos Pan integral </p>
		<p> Frutas: sandía y ciruela Verduras: calabacín, puerro y pimienta</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener el alérgeno. *Revisad las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>

<p>LUNES 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Lentejas ECO estofadas Tortilla con verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MARTES 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Ensalada de patata Filete de lomo con braseado de verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MIÉRCOLES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Ensalada de lechuga y manzana</p> <p>Pasta ECO con boloñesa vegetal Pescado al limón</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>JUEVES 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Ensalada completa de lechuga, huevo cocido, zanahoria y queso fresco</p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO</p> <p>Yogur Pan integral</p>	<p>VIERNES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Sopa de pescado con morralla fresca Muslito de pollo al horno</p> <p>Macedonia natural Pan integral</p>
<p>LUNES 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Crema de verduras Pescado en salsa verde</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MARTES 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Arroz a la cubana Albóndigas de bacalao</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MIÉRCOLES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla Pollo al ajillo</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>JUEVES 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Rodaja de tomate con queso fresco y orégano Fideuà</p> <p>LECHE CON CANELA I LIMÓN Pan integral</p>	<p>VIERNES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla y maíz</p> <p>Guiso de legumbres ECO con verduras Tortilla de patata</p> <p>Macedonia natural Pan integral</p>
<p>LUNES 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Crema de puerro con legumbres ECO Milhojas de pisto de verduras y caballa</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MARTES 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Ensalada de pasta Pescado al all i pebre</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MIÉRCOLES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Legumbres a la mediterránea Tortilla con champiñones</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>JUEVES 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Sopa de ave Hamburguesa con pisto</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>VIERNES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Ensalada de lechuga, maíz y caballa</p> <p>Entremés Paella</p> <p>Helado Pan integral</p>
		<p>Frutas: sandía y ciruela Verduras: calabacín, puerro y pimiento</p>	<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener melocotón. *Revisad las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>	

<p>LUNES 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Lentejas ECO estofadas Tortilla con verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MARTES 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Ensalada de patata Filete de lomo con braseado de verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MIÉRCOLES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Ensalada de lechuga y manzana</p> <p>Pasta ECO con tomate Pescado al limón</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>JUEVES 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Ensalada completa de lechuga, huevo cocido, zanahoria y queso fresco</p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO (sin embutido)</p> <p>Yogur Pan blanco</p>	<p>VIERNES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Sopa de pescado con morralla fresca Muslito de pollo al horno</p> <p>Macedonia natural Pan blanco</p>
<p>LUNES 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Crema de verduras Pescado en salsa verde</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MARTES 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Arroz a la cubana Pescado al horno</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MIÉRCOLES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla SFS Pollo al ajillo</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>JUEVES 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Rodaja de tomate con queso fresco y orégano Fideuà</p> <p>LECHE CON CANELA I LIMÓN Pan blanco</p>	<p>VIERNES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla y maíz</p> <p>Guiso de legumbres ECO con verduras Tortilla de patata</p> <p>Macedonia natural Pan blanco</p>
<p>LUNES 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Crema de puerro con legumbres ECO Tosta de pisto de verduras y caballa</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MARTES 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Ensalada de pasta Pescado al all i pebre SFS</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>MIÉRCOLES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Legumbres a la mediterránea Tortilla con champiñones</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>JUEVES 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Sopa de ave Hamburguesa de ave SFS con pisto</p> <p>Fruta de temporada Pan blanco</p>	<p>VIERNES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Ensalada de lechuga, maíz y caballa</p> <p>Entremés SFS Paella</p> <p>Postre sin alérgenos Pan blanco</p>
		<p>Frutas: sandía y ciruela Verduras: calabacín, puerro y pimiento</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener nueces. *Revisad las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>

<p>LUNES 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Lentejas ECO estofadas Tortilla con verduras</p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>MARTES 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Ensalada de patata (sin atún) Filete de lomo con braseado de verduras</p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>MIÉRCOLES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Ensalada de lechuga y manzana</p> <p>Pasta ECO con boloñesa vegetal Pechuga de pollo a la plancha</p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>JUEVES 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Ensalada completa de lechuga, huevo cocido, zanahoria y queso fresco </p> <p>Arròs al forn amb cigrons ECO</p> <p>Yogur </p> <p>Pan integral </p>	<p>VIERNES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Sopa de verduras Muslito de pollo al horno</p> <p>Macedonia natural </p> <p>Pan integral </p>
<p>LUNES 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Crema de verduras Lomo a la plancha</p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>MARTES 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Arroz a la cubana Tosta de queso con orégano</p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>MIÉRCOLES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla (sin atún) Pollo al ajillo</p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>JUEVES 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Ensalada de lechuga, zanahoria y brotes de soja</p> <p>Rodaja de tomate con queso fresco y orégano Fideuà de verduras</p> <p>LECHE CON CANELA I LIMÓN </p> <p>Pan integral </p>	<p>VIERNES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla y maíz</p> <p>Guiso de legumbres ECO con verduras Tortilla de patata </p> <p>Macedonia natural </p> <p>Pan integral </p>
<p>LUNES 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Crema de puerro con legumbres ECO Tosta de pisto de verduras</p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>MARTES 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Ensalada de pasta (sin atún) Pechuga de pollo a la plancha</p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>MIÉRCOLES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Legumbres a la mediterránea Tortilla con champiñones </p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>JUEVES 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, manzana y maíz</p> <p>Sopa de ave Hamburguesa con pisto</p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Pan integral </p>	<p>VIERNES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Entremés Paella</p> <p>Helado </p> <p>Pan integral </p>
		<p>Frutas: sandía y ciruela Verduras: calabacín, puerro y pimiento</p>	<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener el alérgeno. *Revisad las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>	

<p>DILLUNS 3 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llentilles ECO estofades Truita amb verdures</p>  <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMARTS 4 773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g</p> <p>Amanida de creïlla Filet de llom amb brasejat de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMECRES 5 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:73,3g Amanida d'encisam i poma</p> <p>Espirals ECO amb tomaca Limanda a la llima</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIJOUS 6 609,9Kcal - Prot:23,8g - Lip:14,7g - HC:90,0g Amanida completa d'encisam, ou dur, carlota i formatge fresc</p>  <p>Arròs al forn amb cigrons ECO (sense embotit)</p> <p>logurt Pa blanc</p>	<p>DIVENDRES 7 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,9g - HC:72,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p>  <p>Sopa de peix amb morralla fresca Cuixeta de pollastre al forn</p> <p>Macedònia natural Pa blanc</p>
<p>DILLUNS 10 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Crema de verdures Peix en salsa verda</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMARTS 11 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Amanida d'encisam i carlota</p> <p>Arròs a la cubana Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMECRES 12 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g</p> <p>Ensaladilla SFS Pollastre a l'all</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIJOUS 13 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Amanida d'encisam, carlota i brots de soja</p> <p>Rodanxa de tomaca amb formatge fresc i orenga Fideuà</p>  <p>LLET AMB CANYELLA I LLIMA Pa blanc</p>	<p>DIVENDRES 14 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Amanida d'encisam, carlota, ceba i dacsa</p> <p>Guisat de llegums ECO amb verdures Truita de creïlla</p>  <p>Macedònia natural Pa blanc</p>
<p>DILLUNS 17 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Amanida d'encisam i dacsa</p> <p>Crema de porro amb llegums ECO Torrada de samfaina de verdures i verat</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMARTS 18 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g</p> <p>Amanida de pasta Peix al all i pebre SFS</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIMECRES 19 732,3Kcal - Prot:29,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Amanida d'encisam i remolatxa</p> <p>Llegums a la mediterrània Truita amb xampinyons</p>  <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIJOUS 20 794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g Amanida d'encisam, poma i dacsa</p> <p>Sopa d'au Hamburguesa d'au SFS amb samfaina de verdures</p> <p>Fruita de temporada Pa blanc</p>	<p>DIVENDRES 21 703,9Kcal - Prot:25,4g - Lip:18,9g - HC:105,6g Amanida d'encisam, dacsa i verat</p> <p>Entremesos SFS Paella</p> <p>Postres sense al·lègens Pa blanc</p>
		 <p>Fruites: meló d'Alger i pruna Verdures: carabasseta, porro i pebrera</p>		<p>*Els plats d'aquest menú no es cuinen amb ingredients que puguin contindre anous. *Reviseu les etiquetes de tots els productes utilitzats en el menú de manera diària.</p>