



GENER 2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	VALORACIÓ
8 Encisam, poma i remolatxa Pasta integral napolitana [1][3][6] [10][12] Truita francesa [3] Pa integral i fruita [1]	9 Mezclum, tomata i carlota Llentilles eco amb porro [1][6] Burger de coliflor i formatge [1][2][3] [7] Pa integral i fruita [1]	10 Encisam, dacsa i carlota Crema de pésols i carlota [6] Abadejo gratinat amb alioli [2][4][6] Pa integral i iogurt artesà [1][2]	11 Encisam, pinya, panís i vinagreta de taronja Formatge fresc artesà amb tomata natural [2] Paella valenciana [6] Pa integral i fruita [1]	12 Encisam, tomata, olives i formatge [2] Sopa de gallina amb fideu eco [1][3][6] [10][12] "Goulash" de tito [6] Pa integral i fruita [1]	Energia 1623 Kj 388 Kcal LIP 17.5 g AGS 4.5 g HC 40.8 g Sucre 13.9 g Proteïnes 17.0 g Sal 1.4 g
15 Encisam, poma i remolatxa Guisat de creïlla amb a la jardinera [6] Bunyols de bacallà amb quètxup casolà [3][4][6] Pa integral i fruita [1]	16 Mezclum, tomata i carlota Macarrons integrals a la bolonyesa vegetal [1][3][6][7][10][12][14] Truita de carlota i porro [3] Pa integral i fruita [1]	17 Encisam, dacsa i carlota Sopa de bullit [1][3][10][12] Tombet de pollastre [6] Pa integral i formatge fresc amb mel [1][2]	18 Encisam, pinya, panís i vinagreta de taronja Verat desmitat, olives i tomata natural [4] Arròs al forn amb cigro eco i carabassa [6] Pa integral i fruita [1]	19 Encisam, tomata, olives i formatge [2] Crema de fesols eco [6] Lluç amb sanfaina [4] Pa integral i fruita [1]	Energia 1602 Kj 383 Kcal LIP 16.0 g AGS 3.6 g HC 43.2 g Sucre 14.7 g Proteïnes 15.2 g Sal 1.2 g
22 Encisam, poma i remolatxa Llentilles eco amb carabassa [1][6] Croquetes casolanes d'espinac [1][2] [7][12] Salsa barbacoa casolana [6][10] Pa integral i fruita [1]	23 Mezclum, tomata i carlota Arròs amb tomata [6] Truita francesa [3] Pa integral i fruita [1]	24 Encisam, dacsa i carlota Crema de verdures amb bròcoli [6] Pizza casolana de tonyina, tomata i formatge [1][2][3][4][6][7][10][11] [12][14] Pa integral i llet [1][2]	25 Encisam, pinya, panís i vinagreta de taronja Olleta valenciana [6] Pollastre a l'all [6] Pa integral i fruita [1]	26 Encisam, tomata, olives i formatge [2] Sopa de verdures amb meravella [1][3][6][10][12] Mandonguilles amb tomata [3][6] Pa integral i fruita [1]	Energia 1547 Kj 370 Kcal LIP 16.9 g AGS 4.7 g HC 40.2 g Sucre 14.6 g Proteïnes 14.6 g Sal 1.2 g
29 Encisam, poma i remolatxa Fideuà de verdures [1][3][6][10][12] Filet de lluç arrebostatt al natural [1][3][4][5][13] Pa integral i fruita [1]	30 Mezclum, tomata i carlota Guisat de creïlla amb magre [6] Truita de porro i formatge [2][3] Pa integral i fruita [1]	31 Encisam, dacsa i carlota Potatge de cígrons amb verdures [6] Xulla de titot amb saltat de panís [1][2][6][9][12] Pa integral i iogurt artesà [1][2]			Energia 1700 Kj 407 Kcal LIP 18.7 g AGS 4.1 g HC 39.8 g Sucre 14.1 g Proteïnes 18.7 g Sal 1.4 g

- [1] Gluten
[8] Cacauets

- [2] Lactis
[9] Tramussos

- [3] Ous
[10] Mostassa

- [4] Peix
[11] Api

- [5] Mol·luscs
[12] Soia

- [6] SO₂, sulfits
[13] Crustacis

- [7] Sèsam
[14] Fruits de closca

No cuinem amb potenciadors del sabor ni colorants artificials. Incluem lactic de proximitat amb reducció de sucre enfront d'edicions anteriors.

El nostre menú inclou vegetals frescos de temporada: taronja, plàtan, pera, poma, kiwi, pinya, col de cabdell, carabassa, carabassetxa, ceba, porro, bròcoli, moniato, nap, carlota i espinacs

Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639