



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1ª Setmana 28 agost-1 setembre					Mongeta verda i patata 250 gr Kcal. 239 Ptr. 22.59 Hdc. 23.37 lip. 5.50 Hamburguesa de vedella amb ceba 150 gr Kcal .344 Ptr = 26.75 Hdc .17.86 Lip.28.10 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0
2ª Setmana 4-8 setembre	lenties eco 250gr Kcal = 184 Ptr = 6.99 Hdc = 15.02 Lip= 2.81 Contra cuixa de gall dindi amb verdures 150gr Kcal = 236 Ptr 22.08 Hdc 21.64 Lip= 7. Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip=	Sopa de brou 250 gr Kcal. 145 Ptr.6.14 Hdc.28.03 lip. 0.61 Filet de llengüadina amb enciam i blat de moro 150 gr Kcal. 229 Ptr.23.60 Hdc.10.35 lip. 9 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0	Pasta a l'orenga 250 gr Kcal = 116 Ptr = 6.46 Hdc = 14.33 Lip= 3.3 Llom amb verdures 150 gr Kcal. 351Ptr1 22.60 Hdc1 23.49 Lip117.81 Lacti Kcal = 123 Ptr = 5 Hdc = 16.25 Lip= 3.75	Arròs amb sofregit de ceba i tomàquet 250 gr Kcal.304 Ptr.12.40 Hdc.53.88 lip.5.50 Pernilets de pollastre amb patatones 150 gr Kcal 236 Ptr = 22.08 Hdc 21.64 Lip 7.12 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0	Verdura amb rajolí d'oli d'oliva 250 gr Kcal. 239 Ptr. 22.59 Hdc. 23.37 lip. 5.50 Botifarra amb daus de pastanaga150gr Kcal = 307 Ptr = 24.39 Hdc = 18.3 Lip= 13.93 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0
3ª Setmana 11-15 setembre	FESTIU	Crema de carbassó amb torronets de pa 250gr Kcal = 116 Ptr = 6.46 Hdc 14.33 Lip= 3.3 Hamburguesa de vedella amb pastanaga Kcal .344 Ptr 26.75 Hdc .17.86 Lip.28.10 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0	Arròs tres delícies 250 gr Kcal.324 Ptr.13.09 Hdc.54.95 lip.6.03 gall dindi amb patatones150gr Kcal = 236 Ptr 22.08 Hdc 21.64 Lip= 7. Lacti Kcal = 123 Ptr = 5 Hdc = 16.25 Lip= 3.75	Sopa de l'àvia 250 gr Kcal. 145 Ptr.6.14 Hdc.28.03 lip. 0.61 Llom rostit amb verdures 150 gr Kcal. 351Ptr1 22.60 Hdc1 23.49 Lip117.81 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0	Cigrons estofats eco 250gr Kcal = 337Ptr = 6.1 Hdc = 27.9 Lip= 0 Filet de rosada amb tomàquet i olives150 gr Kcal. 229 Ptr.23.60 Hdc.10.35 lip. 9.3 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0
4ª Setmana 18-22 setembre	Mongeta verda i patata 250gr Kcal. 239 Ptr. 22.59 Hdc. 23.37 lip. 5.50 Llom amb verdures 150 gr Kcal. 351Ptr1 22.60 Hdc1 23.49 Lip117.81 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0	Pasta siciliana250gr Kcal.394 Ptr.17.50 Hdc .56 Lip.10.30 Pollastre amb daus de patata150gr Kcal = 286 Ptr 22.08 Hdc 29 Lip= 7. Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip=	Arròs caldós 250 gr Kcal.320 Ptr.12.79 Hdc.53.99 lip.6.03 Filet de rosada amb tomàquet i olives150 gr Kcal. 229 Ptr.23.60 Hdc.10.35 lip. 9.3 Lacti Kcal = 123 Ptr = 5 Hdc = 16.25 Lip= 3.75	Sopa de brou 250 gr Kcal. 145 Ptr.6.14 Hdc.28.03 lip. 0.61 vedella jardinera 150 gr Kcal = 268 Ptr28.12Hdc = 7.92 Lip17.10 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0	Llenties estofades eco 250 gr Kcal. 349 Ptr. 17.34 Hdc.45.99 lip.4. Contra cuixa de gall dindi amb carbassó 150gr Kcal = 236 Ptr 22.08 Hdc 21.64 Lip= 7. Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip=
5ª Setmana 25-29 setembre	Fideus a la cassola 250 gr Kcal = 316 Ptr = 12.20 Hdc = 47.84 Lip= 6.3 Filet d'abadejo amb enciams i blat de moro 150 gr Kcal. 229 Ptr.23.60 Hdc.10.35 lip. 9. Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0	Crema de verdures amb torronets de pa 250gr Kcal = 116 Ptr = 6.46 Hdc =14.33 Lip 3.3 Hamburguesa de vedella amb verdures150 gr Kcal .344 Pt26.75 Hdc .17.86 Lip.28.10 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0	Sopa de l'àvia 150 gr Kcal. 145 Ptr.6.14 Hdc.28.03 lip. 0.61 Pernilets de pollastre xilindró Kcal = 236 Ptr = 22.08 Hdc = 21.64 Li7.12 Lacti Kcal = 123 Ptr = 5 Hdc = 16.25 Lip= 3.75	Arròs tres delícies 250 gr Kcal.324 Ptr.13.09 Hdc.54.95 lip.6.03 Llom rostit amb verdures 150 gr Kcal. 355Ptr1 22.60 Hdc1 29Lip117.81 Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip= 0	Mongeta blanca eco250gr P:15.54g HC:33.71g L:3.98g Contra cuixa de gall dindi amb verdures 150gr Kcal = 236 Ptr 22.08 Hdc 21.64 Lip= 7. Fruita del temps Kcal = 69 Ptr = 0 Hdc = 18 Lip=