



C. P. CONCERTADO "MARÍA INMACULADA" MAIG 2026 celíacs



El menú diari es complementa amb PA - AIGUA I ENSALADA (encisam – tomaca -formatge fresc)

EL PA I RESTA DE PRODUCTES ÉS SENSE GLÚTEN

SETMANA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Del 4 al 8	<p>PURÉ DE LLENTILLES LLUÇ enfarinat FAVES SALTADES AMB PERNIL FRUITA DEL TEMPS</p> <p>Kcal 600'5 Lp 24'3g Prot 36'8g CG 20'1g Hc 50'8g</p>	<p>ENTREMESOS (york-formatge-titot) ARRÒS AL FORN (costelletes-creïlla-tomaca- cigrons-botifarra) FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 922'4 Lp 35'7g Prot 27'2g CG 75'3g Hc 116'8g</p>	<p>CREMA CARABASSA (carabasa- creïlla) HAMBURGUESES VEDELLA CEBA CAMEL·LITZADA FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 742'4 Lp 33'7g Prot 25'6g CG 47g Hc 81'2g</p>	<p>CIGRONS GUISATS (porro-carlota-ceba-pimentó roig- tomaca) POLLASTRE PLANXA amb beixamel - pernil VERDURES FORN FRUITA DEL TEMPS</p> <p>Kcal 906'3 Lp37'4g Prot 50g CG 32'1g Hc87'3</p>	<p>ESPAGUETIS AMB TONYINA (pasta-tomaca-tonyina) OUS CAIGUTS XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 810'3 Prot 37'8g Lp 27'4g Hc 99'3g CG 47'6g</p>
DEL 11 AL 15	<p>CREMA VERDURES (porro-creïlla) AMB OU DUR CUIT FLETAN PLANXA FAVES SALTADES (pernil salat) FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 730'2 Lp 33'9g Prot 34'3g CG 46'7g Hc 98g</p>	<p>SOPA D'OLLA (fideus) HAMBURGUESA VEDELLA DAUS CARABASSETA FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 754'2 Lp 30g Prot38'9g CG 38'6g Hc79'1g</p>	<p>LLENTILLES GUISADES (xoriç i pernil serrà) OUS CAIGUTS VERDURES PLANXA FRUITA DEL TEMPS</p> <p>Kcal 977 Lp34'1g Prot 41'9g CG 38'1g Hc115'6g</p>	<p>ENTREMESOS (york-formatge-titot) ARRÒS SENYORET (SÉPIA I GAMBES) FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 812'4 Lp 35'7g Prot 27'2g CG 75'3g Hc 116'8g</p>	<p>CREMA LLEGUMS (Fesols blancs -ceba-carlota- pimentó roig-porro-tomaca) TRUITA FRANCESA / OUS CAIGUTS XAMPINYÓ FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 537'6 Lp 17'7g Prot34'85g CG 12'3g Hc52'6g</p>



C. P. CONCERTADO "MARÍA INMACULADA" MAIG 2026 celíacs

El menú diari es complementa amb PA - AIGUA I ENSALADA (encisam – tomaca -formatge fresc)



EL PA I RESTA DE PRODUCTES ÉS SENSE GLÚTEN

SETMANA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Del 18 al 22	<p>PURÉ DE LLENTILLES (PERNIL- XORIÇO) TRUITA FRANCESA / OUS CAIGUTS CARXOFES SALTADES (pernil salat) FRUITA DEL TEMPS</p> <p>Kcal 783'7 Lp 18'4g Prot 44'3g CG 48'7g Hc 104g</p>	<p>ENTREMESOS (york-formatge-titot) PAELLA VALENCIANA (pollastre-pilotes magre-verdura)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 939'2 Lp 41'2g Prot 41'6g CG 54'9g Hc 94'9g</p>	<p>CIGRONS VINAGRETA (ceba-pimentó roig-tomaca) PEIX ESPASA PLANXA amb salsa tomaca XAMPINYÓ FRUITA DEL TEMPS</p> <p>Kcal 970'2 Lp 33'9g Prot 44'3g CG 46'7g Hc 98g</p>	<p>SOPA BOLLIT (fideus – ou dur) LLOM ADOBAT PLANXA VERDURES FORN FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 742'4 Lp 33'7g Prot 25'6g CG 47g Hc 81'2g</p>	<p>LLEGUMS GUISADES (Fesols blancs -ceba-carlota- pimentó roig-porro-tomaca) POLLASTRE AMB SALS (ceba) DAUS DE CREÏLLA FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 723 Lp32'3g Prot 33'1g CG 30'1g Hc72'8g</p>
Del 25 al 29	<p>CREMA CARABASSA (Carabassa- creïlla) LLONGANISSES FORN FAVES SALTADES AMB ALL FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 742'4 Lp 33'7g Prot 25'6g CG 47g Hc 81'2g</p>	<p>ARRÒS BLANC AMB TOMACA OUS CAIGUTS CARXOFES SALTADES (pernil serrà) FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 700'7 Lp16'6g Prot 20g CG 69'9g Hc 111g</p>	<p>LLENTILLES GUISADES (xoriç i pernil serrà) TRUITA ESPANYOLA (creïlla i ceba) VERDURES FORN FRUITA DEL TEMPS</p> <p>Kcal 977Lp34'1g Prot 41'9g CG 38'1g Hc115'6g</p>	<p>SOPA D'OLLA (estrellitas) LLUÇ enfarinat CREÏLLES "A LO POBRE" (creïlla i ceba) FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 970'2g Lp 33'9g Prot 44'3g CG 46'7g Hc 98g</p>	<p>MACARRONS AMB TONYINA (pasta-tomaca-tonyina) TRUITA FRANCESA VERDURES FORN FRUITA DEL TEMPS LLET</p> <p>Kcal 785 Lp 18'7g Prot 38'3g CG 50'4g Hc 108'4g</p>

ES POT OBTINDRE INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS, PREGUNTANT A L'ADMINISTRACIÓ DEL CENTRO. Reglament (UE) nº 1169/2011

ALS AL·LÈRGICS A ALGUN COMPONENT DEL MENÚ DIARI, S'OFEREIXUN ALTRE ALIMENT SIMILAR PER A CADA CAS