



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense porc**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
508 Kcal 23 Gr 19 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b>	620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de gall dindi al forn <b>-8-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> -Pa integral- Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada -Pa integral- Iogurt natural <b>-2</b>	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b>  Pollastre al forn amb salsa de pinya  -Pa integral- Fruita del temps
<b>8</b>	803 Kcal 28 Gr 21 Prot 116 HC <b>9</b>	758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b>	604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
<b>FESTA</b>	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Calamars a la romana al forn <b>-1T-2T-3T-4T-5T-6</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada -Pa integral- Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  -Pa integral- Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> -Pa integral- Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	698 Kcal 45 Gr 163 Prot 96 HC <b>16</b>	598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b>	510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b>	634 Kcal 25 Gr 25 Prot 77 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  -Pa integral- Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  -Pa integral- Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Sopa de pollastre amb galets <b>-1-10</b>  Pollastre amb prunes  -Pa integral- Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense carn**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
583 Kcal 30 Gr 22 Prot 53 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b>	620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b>	569 Kcal 25 Gr 14 Prot 70 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Remanat d'ou <b>-3</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> -Pa integral- Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada -Pa integral- Iogurt natural <b>-2</b>	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Sopa de verdures amb pasta fina ecològica (porro, nap, api, pastanaga, col i patata) <b>-1T-3T-10</b>  Mandonguilles de lluç amb salsa de pinya <b>-1T-2T-3T-4-5T-6</b>  -Pa integral- Fruita del temps
<b>8</b>	803 Kcal 28 Gr 21 Prot 116 HC <b>9</b>	758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b>	457 Kcal 22 Gr 10 Prot 55 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
<b>FESTA</b>	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Calamars a la romana al forn <b>-1T-2T-3T-4T-5T-6</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada -Pa integral- Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Cua de rap a la jardineria (ceba, tomàquet, all, pebrot i pastanaga) <b>-10T</b>  -Pa integral- Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> -Pa integral- Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	743 Kcal 34 Gr 23 Prot 87 HC <b>16</b>	679 Kcal 29 Gr 17 Prot 88 HC <b>17</b>	510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b>	529 Kcal 25 Gr 15 Prot 60 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Varetes de verdures al forn <b>-1-8T-11T</b>  Pèsols a l'allet -Pa integral- Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  -Pa integral- Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps	Sopa de verdures amb galets (porro, nap, api, pastanaga, col i patata) <b>-1-10</b> Bacallà amb prunes <b>-4T-5T-6T</b>  -Pa integral- Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

Ovolacteovegetariana

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>583 Kcal 30 Gr 22 Prot 53 HC <b>1</b></p> <p>Crema de carbassa ecològica <b>-10</b></p> <p>Remanat d'ou <b>-3</b></p> <p>Seques eco a l'allet <b>-10T</b> -Pa integral- Fruita del temps</p>	<p>754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b></p> <p>Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol) Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b></p> <p>Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps</p>	<p>734 Kcal 32 Gr 32 Prot 78 HC <b>3</b></p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b> Truita francesa <b>-3</b></p> <p>Amanida variada -Pa integral- Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b></p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b> Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b></p> <p>Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps</p>	<p>547 Kcal 18 Gr 16 Prot 75 HC <b>5</b></p> <p>Sopa de verdures amb galets (porro, nap, api, pastanaga, col i patata) <b>-1-10</b> Pèsols saltats amb ceba i tomàquet</p> <p>-Pa integral- Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p>760 Kcal 26 Gr 23 Prot 110 HC <b>9</b></p> <p>Lenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Hamburguesa de coliflor <b>-1-2-3-12</b></p> <p>Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps</p>	<p>758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b></p> <p>Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b></p> <p>Truita de patates i ceba <b>-3</b></p> <p>Amanida variada -Pa integral- Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>561 Kcal 29 Gr 20 Prot 55 HC <b>11</b></p> <p>Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b></p> <p>Truita francesa <b>-3</b></p> <p>Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps</p>	<p>693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b></p> <p>Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> -Pa integral- Fruita del temps</p>
<p>723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b></p> <p>Lenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b></p> <p>Truita de carbassó <b>-3</b></p> <p>Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps</p>	<p>872 Kcal 30 Gr 21 Prot 125 HC <b>16</b></p> <p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet)</p> <p>Varetes de verdures al forn <b>-1-8T-11T</b></p> <p>Pèsols a l'allet -Pa integral- Fruita del temps</p>	<p>598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b></p> <p>-Pa integral- Fruita del temps</p>	<p>529 Kcal 29 Gr 17 Prot 52 HC <b>18</b></p> <p>Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b></p> <p>Truita francesa <b>-3</b></p> <p>Amanida variada -Pa integral- Fruita del temps</p>	<p>812 Kcal 39 Gr 21 Prot 92 HC <b>19</b></p> <p>Sopa de verdures i cigrons amb galets (porro, nap, api, pastanaga, col i patata) <b>-1-10</b> Hamburguesa de coliflor <b>-1-2-3-12</b></p> <p>Amanida variada -Pa integral- Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b></p>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense fruits secs**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b>	620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b> Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	803 Kcal 28 Gr 21 Prot 116 HC <b>9</b>	758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b>	577 Kcal 30 Gr 27 Prot 52 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Calamars a la romana al forn <b>-1T-2T-3T-4T-5T-6</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb patata al vapor <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	698 Kcal 45 Gr 163 Prot 96 HC <b>16</b>	598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b>	510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b>	718 Kcal 30 Gr 30 Prot 80 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b> Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Iogurt i galetes dibus <b>-2-8</b>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>625 Kcal 35 Gr 23 Prot 51 HC <b>1</b></p> <p>Crema de carabassa ecològica <b>-10</b></p> <p>Botifarra de porc al forn <b>-13</b></p> <p>Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>716 Kcal 31 Gr 18 Prot 89 HC <b>2</b></p> <p>Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)</p> <p>Truita francesa <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>632 Kcal 27 Gr 21 Prot 75 HC <b>3</b></p> <p>Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge gratinat <b>-2-8T</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>612 Kcal 24 Gr 24 Prot 72 HC <b>4</b></p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b></p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>563 Kcal 24 Gr 27 Prot 59 HC <b>5</b></p> <p>Sopa de pollastre amb pasta (s/gluten) (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-10-14</b></p> <p>Pollastre al forn amb salsa de pinya</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p>724 Kcal 26 Gr 29 Prot 95 HC <b>9</b></p> <p>Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b></p> <p>Filet de lluç al forn <b>-4</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>749 Kcal 35 Gr 26 Prot 81 HC <b>10</b></p> <p>Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b></p> <p>Truita de patates i ceba <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>596 Kcal 31 Gr 26 Prot 51 HC <b>11</b></p> <p>Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b></p> <p>Estofat de gall dindi a la jardineria (ceba, tomàquet, all i pastanaga)</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>684 Kcal 30 Gr 14 Prot 88 HC <b>12</b></p> <p>Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b></p> <p>Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>
<p>654 Kcal 31 Gr 17 Prot 72 HC <b>15</b></p> <p>Llenties s/gluten estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot)</p> <p>Truita de carabassó <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>689 Kcal 46 Gr 161 Prot 92 HC <b>16</b></p> <p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet)</p> <p>Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>639 Kcal 31 Gr 15 Prot 73 HC <b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b></p> <p>Cigrons saltats amb verdures (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-10T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>502 Kcal 28 Gr 14 Prot 48 HC <b>18</b></p> <p>Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>748 Kcal 32 Gr 28 Prot 85 HC <b>19</b></p> <p>Sopa de nadal s/gluten amb minimandonguilles <b>-8-10-13</b></p> <p>Pollastre amb prunes</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Iogurt i galetes dibus <b>-2-8</b></p>




MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense lactosa**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	689 Kcal 28 Gr 30 Prot 77 HC <b>3</b>	620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana <b>-1-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural s/lactosa <b>2</b>	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b> Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	733 Kcal 24 Gr 31 Prot 98 HC <b>9</b>	768 Kcal 35 Gr 30 Prot 85 HC <b>10</b>	604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Filet de lluç al forn <b>-4</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural s/lactosa <b>2</b>	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	698 Kcal 45 Gr 163 Prot 96 HC <b>16</b>	598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b>	510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b>	728 Kcal 30 Gr 32 Prot 80 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b> Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Iogurt s/lactosa i galetes dibus <b>2-8</b>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>625 Kcal 35 Gr 23 Prot 51 HC <b>1</b></p> <p>Crema de carabassa ecològica <b>-10</b></p> <p>Botifarra de porc al forn <b>-13</b></p> <p>Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>716 Kcal 31 Gr 18 Prot 89 HC <b>2</b></p> <p>Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)</p> <p>Truita francesa <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>610 Kcal 24 Gr 23 Prot 74 HC <b>3</b></p> <p>Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet <b>-8T</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Iogurt natural s/lactosa <b>2</b></p>	<p>612 Kcal 24 Gr 24 Prot 72 HC <b>4</b></p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b></p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>563 Kcal 24 Gr 27 Prot 59 HC <b>5</b></p> <p>Sopa de pollastre amb pasta (s/gluten) (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-10-14</b></p> <p>Pollastre al forn amb salsa de pinya</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p>724 Kcal 26 Gr 29 Prot 95 HC <b>9</b></p> <p>Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Filet de lluç al forn <b>-4</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>760 Kcal 36 Gr 28 Prot 81 HC <b>10</b></p> <p>Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b></p> <p>Truita de patates i ceba <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Iogurt natural s/lactosa <b>2</b></p>	<p>596 Kcal 31 Gr 26 Prot 51 HC <b>11</b></p> <p>Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b></p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>684 Kcal 30 Gr 14 Prot 88 HC <b>12</b></p> <p>Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>
<p>654 Kcal 31 Gr 17 Prot 72 HC <b>15</b></p> <p>Llenties s/gluten estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) Truita de carabassó <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>689 Kcal 46 Gr 161 Prot 92 HC <b>16</b></p> <p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>639 Kcal 31 Gr 15 Prot 73 HC <b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons saltats amb verdures (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-10T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>502 Kcal 28 Gr 14 Prot 48 HC <b>18</b></p> <p>Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>759 Kcal 32 Gr 29 Prot 86 HC <b>19</b></p> <p>Sopa de nadal s/gluten amb minimandonguilles <b>-8-10-13</b> Pollastre amb prunes</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Iogurt s/lactosa i galetes dibus <b>2-8</b></p>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**PLV si vedella**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	667 Kcal 24 Gr 24 Prot 88 HC <b>3</b>	636 Kcal 23 Gr 27 Prot 79 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana <b>-1-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b>  Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	805 Kcal 25 Gr 21 Prot 124 HC <b>9</b>	746 Kcal 30 Gr 24 Prot 95 HC <b>10</b>	604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Filet de lluç al forn <b>-4</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	743 Kcal 34 Gr 23 Prot 87 HC <b>16</b>	679 Kcal 29 Gr 17 Prot 88 HC <b>17</b>	510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b>	492 Kcal 21 Gr 24 Prot 50 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b>  Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps




MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**PLV no vedella**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	667 Kcal 24 Gr 24 Prot 88 HC <b>3</b>	620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana <b>-1-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b>  Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	733 Kcal 24 Gr 31 Prot 98 HC <b>9</b>	746 Kcal 30 Gr 24 Prot 95 HC <b>10</b>	604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Filet de lluç al forn <b>-4</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	872 Kcal 30 Gr 21 Prot 125 HC <b>16</b>	598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b>	510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b>	514 Kcal 17 Gr 22 Prot 67 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Varetes de verdures al forn <b>-1-8T-11T</b>  Pèsols a l'allet Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb galets <b>-1-10</b>  Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense ou**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b>	657 Kcal 26 Gr 31 Prot 76 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b> Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Daus de gall dindi al forn Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b> Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	805 Kcal 25 Gr 21 Prot 124 HC <b>9</b>	704 Kcal 32 Gr 29 Prot 75 HC <b>10</b>	604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Filet de lluç al forn <b>-4</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Pollastre al forn <b>-10T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
679 Kcal 28 Gr 34 Prot 75 HC <b>15</b>	698 Kcal 24 Gr 25 Prot 96 HC <b>16</b>	679 Kcal 29 Gr 17 Prot 88 HC <b>17</b>	510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b>	492 Kcal 21 Gr 24 Prot 50 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Rap al forn  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b> Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Iogurt i galetes dibus <b>-2-8</b>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense peix**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	734 Kcal 32 Gr 32 Prot 78 HC <b>3</b>	620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Truita francesa <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b>  Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	805 Kcal 25 Gr 21 Prot 124 HC <b>9</b>	758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b>	604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
<b>FESTA</b>	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Varetes de verdures al forn <b>-1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	698 Kcal 45 Gr 163 Prot 96 HC <b>16</b>	598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b>	590 Kcal 33 Gr 23 Prot 51 HC <b>18</b>	687 Kcal 29 Gr 27 Prot 78 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Daus de gall dindi al forn  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b>  Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense crustacis**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	734 Kcal 32 Gr 32 Prot 78 HC <b>3</b>	620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Truita francesa <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b>  Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	805 Kcal 25 Gr 21 Prot 124 HC <b>9</b>	758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b>	604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
<b>FESTA</b>	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Varetes de verdures al forn <b>-1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	698 Kcal 45 Gr 163 Prot 96 HC <b>16</b>	598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b>	590 Kcal 33 Gr 23 Prot 51 HC <b>18</b>	687 Kcal 29 Gr 27 Prot 78 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Daus de gall dindi al forn  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b>  Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b>	767 Kcal 30 Gr 22 Prot 100 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Arròs amb verdures (ceba, pastanaga i carabassó) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b> Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	803 Kcal 28 Gr 21 Prot 116 HC <b>9</b>	758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b>	604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b>	564 Kcal 28 Gr 20 Prot 59 HC <b>12</b>
	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Calamars a la romana al forn <b>-1T-2T-3T-4T-5T-6</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Pollastre al forn <b>-10T</b>  Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	698 Kcal 24 Gr 25 Prot 96 HC <b>16</b>	571 Kcal 33 Gr 22 Prot 47 HC <b>17</b>	510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b>	492 Kcal 21 Gr 24 Prot 50 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Daus de gall dindi al forn  Cus cus amb verdures (ceba, tomàquet, all i pastanaga) <b>-1-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b> Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense lleties**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b></p> <p>Crema de carabassa ecològica <b>-10</b></p> <p>Botifarra de porc al forn <b>-13</b></p> <p>Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b></p> <p>Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)</p> <p>Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b></p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b></p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b></p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b></p> <p>Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b></p> <p>Pollastre al forn amb salsa de pinya</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p>	<p>812 Kcal 32 Gr 14 Prot 116 HC <b>9</b></p> <p>Arròs amb verdures (ceba, pastanaga i carabassó) <b>-10T</b></p> <p>Calamars a la romana al forn <b>-1T-2T-3T-4T-5T-6</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b></p> <p>Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b></p> <p>Truita de patates i ceba <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b></p> <p>Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b></p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b></p> <p>Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b></p> <p>Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>
<p><b>15</b></p>	<p>698 Kcal 45 Gr 163 Prot 96 HC <b>16</b></p> <p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet)</p> <p>Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b></p> <p>Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>687 Kcal 29 Gr 27 Prot 78 HC <b>19</b></p> <p>Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b></p> <p>Pollastre amb prunes</p> <p>Pa sense al·lèrgens Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b></p>



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
640 Kcal 33 Gr 23 Prot 62 HC <b>1</b>	690 Kcal 30 Gr 20 Prot 87 HC <b>2</b>	715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b>	799 Kcal 34 Gr 22 Prot 99 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b> Patata al forn <b>-13</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet)  Truita francesa <b>-3</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Arròs amb verdures (ceba, pastanaga i carabassó) <b>-10T</b>  Ous durs amb oli i sal <b>-3</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b> Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	812 Kcal 32 Gr 14 Prot 116 HC <b>9</b>	758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b>	577 Kcal 30 Gr 27 Prot 52 HC <b>11</b>	606 Kcal 33 Gr 19 Prot 60 HC <b>12</b>
	Arròs amb verdures (ceba, pastanaga i carabassó) <b>-10T</b> Calamars a la romana al forn <b>-1T-2T-3T-4T-5T-6</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb patata al vapor <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Pollastre al forn <b>-10T</b>  Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
582 Kcal 29 Gr 12 Prot 67 HC <b>15</b>	690 Kcal 24 Gr 25 Prot 94 HC <b>16</b>	626 Kcal 27 Gr 28 Prot 70 HC <b>17</b>	510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b>	526 Kcal 21 Gr 27 Prot 56 HC <b>19</b>
Patates estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada (ceba, tomàquet, all i pebrot) <b>-2T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Daus de gall dindi al forn  Cus cus amb verdures (ceba, tomàquet, all i pastanaga) <b>-1-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb galets <b>-1-10</b>  Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense marisc**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b>	754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b>	734 Kcal 32 Gr 32 Prot 78 HC <b>3</b>	620 Kcal 23 Gr 27 Prot 76 HC <b>4</b>	568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b>
Crema de carabassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Truita francesa <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b>  Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
<b>8</b>	805 Kcal 25 Gr 21 Prot 124 HC <b>9</b>	758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b>	604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b>	693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b>
	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Varetes de verdures al forn <b>-1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps
723 Kcal 30 Gr 23 Prot 91 HC <b>15</b>	698 Kcal 45 Gr 163 Prot 96 HC <b>16</b>	598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b>	590 Kcal 33 Gr 23 Prot 51 HC <b>18</b>	687 Kcal 29 Gr 27 Prot 78 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carabassó <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Daus de gall dindi al forn  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps	Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b>  Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>625 Kcal 35 Gr 23 Prot 51 HC <b>1</b></p> <p>Crema de carbassa ecològica <b>-10</b></p> <p>Botifarra de porc al forn <b>-13</b></p> <p>Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>716 Kcal 31 Gr 18 Prot 89 HC <b>2</b></p> <p>Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)</p> <p>Truita francesa <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>588 Kcal 20 Gr 16 Prot 84 HC <b>3</b></p> <p>Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet <b>-8T</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>612 Kcal 24 Gr 24 Prot 72 HC <b>4</b></p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b></p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>563 Kcal 24 Gr 27 Prot 59 HC <b>5</b></p> <p>Sopa de pollastre amb pasta (s/gluten) (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-10-14</b></p> <p>Pollastre al forn amb salsa de pinya</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p>724 Kcal 26 Gr 29 Prot 95 HC <b>9</b></p> <p>Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Filet de lluç al forn <b>-4</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>738 Kcal 32 Gr 21 Prot 91 HC <b>10</b></p> <p>Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b></p> <p>Truita de patates i ceba <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>596 Kcal 31 Gr 26 Prot 51 HC <b>11</b></p> <p>Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b></p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>684 Kcal 30 Gr 14 Prot 88 HC <b>12</b></p> <p>Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>
<p>654 Kcal 31 Gr 17 Prot 72 HC <b>15</b></p> <p>Llenties s/gluten estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot)</p> <p>Truita de carbassó <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>734 Kcal 35 Gr 20 Prot 84 HC <b>16</b></p> <p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet)</p> <p>Pollastre al forn <b>-10T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>639 Kcal 31 Gr 15 Prot 73 HC <b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b></p> <p>Cigrons saltats amb verdures (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-10T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>502 Kcal 28 Gr 14 Prot 48 HC <b>18</b></p> <p>Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>	<p>526 Kcal 18 Gr 19 Prot 69 HC <b>19</b></p> <p>Sopa de pollastre amb pasta (s/gluten) (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-10-14</b></p> <p>Pollastre amb prunes</p> <p>Pa s/gluten <b>3</b> Fruita del temps</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>633 Kcal 33 Gr 26 Prot 54 HC <b>1</b></p> <p>Crema de carabassa ecològica <b>-10</b></p> <p>Botifarra de porc al forn <b>-13</b> Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b></p> <p>Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)</p> <p>Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>667 Kcal 24 Gr 24 Prot 88 HC <b>3</b></p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana <b>-1-10T</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>605 Kcal 20 Gr 35 Prot 73 HC <b>4</b></p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b></p> <p>Daus de gall dindi al forn Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>568 Kcal 23 Gr 31 Prot 60 HC <b>5</b></p> <p>Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b> Pollastre al forn amb salsa de pinya</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p>733 Kcal 24 Gr 31 Prot 98 HC <b>9</b></p> <p>Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Filet de lluç al forn <b>-4</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>734 Kcal 33 Gr 23 Prot 87 HC <b>10</b></p> <p>Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b></p> <p>Pollastre al forn <b>-10T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>604 Kcal 30 Gr 29 Prot 54 HC <b>11</b></p> <p>Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b></p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b></p> <p>Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>
<p>610 Kcal 27 Gr 18 Prot 75 HC <b>15</b></p> <p>Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Rap al forn</p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>872 Kcal 30 Gr 21 Prot 125 HC <b>16</b></p> <p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Varetes de verdures al forn <b>-1-8T-11T</b></p> <p>Pèsols a l'allet Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, cebes, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b></p> <p>Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>514 Kcal 17 Gr 22 Prot 67 HC <b>19</b></p> <p>Sopa de pollastre amb galets <b>-1-10</b></p> <p>Pollastre amb prunes</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>526 Kcal 23 Gr 24 Prot 53 HC <b>1</b></p> <p>Crema de carabassa ecològica <b>-10</b></p> <p>Filet de lluç a la planxa <b>-4</b></p> <p>Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>754 Kcal 23 Gr 14 Prot 121 HC <b>2</b></p> <p>Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol) Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b></p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b> Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>665 Kcal 14 Gr 22 Prot 115 HC <b>4</b></p> <p>Cus cus amb verdures (ceba, tomàquet, carabassó i pebrot) <b>-1-10T</b> Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>547 Kcal 18 Gr 16 Prot 75 HC <b>5</b></p> <p>Sopa de verdures amb galets (porro, nap, api, pastanaga, col i patata) <b>-1-10</b> Pèsols saltats amb ceba i tomàquet</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p>733 Kcal 24 Gr 31 Prot 98 HC <b>9</b></p> <p>Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Filet de lluç al forn <b>-4</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>876 Kcal 33 Gr 26 Prot 114 HC <b>10</b></p> <p>Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b></p> <p>Varetes de verdures al forn <b>-1-8T-11T</b></p> <p>Pèsols a l'allet Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>457 Kcal 22 Gr 10 Prot 55 HC <b>11</b></p> <p>Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b></p> <p>Cua de rap a la jardineria (ceba, tomàquet, all, pebrot i pastanaga) <b>-10T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>693 Kcal 29 Gr 17 Prot 92 HC <b>12</b></p> <p>Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>
<p>610 Kcal 27 Gr 18 Prot 75 HC <b>15</b></p> <p>Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Rap al forn</p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>872 Kcal 30 Gr 21 Prot 125 HC <b>16</b></p> <p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Varetes de verdures al forn <b>-1-8T-11T</b></p> <p>Pèsols a l'allet Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>598 Kcal 23 Gr 15 Prot 83 HC <b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>510 Kcal 27 Gr 17 Prot 51 HC <b>18</b></p> <p>Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps</p>	<p>717 Kcal 30 Gr 29 Prot 81 HC <b>19</b></p> <p>Sopa de verdures amb galets (porro, nap, api, pastanaga, col i patata) <b>-1-10</b> Bacallà amb prunes <b>-4T-5T-6T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Iogurt i galetes dibus <b>-2-8</b></p>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense kiwi**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
652 Kcal 34 Gr 26 Prot 59 HC <b>1</b>	773 Kcal 23 Gr 14 Prot 126 HC <b>2</b>	715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b>	655 Kcal 23 Gr 27 Prot 84 HC <b>4</b>	587 Kcal 23 Gr 31 Prot 65 HC <b>5</b>
Crema de carbassa ecològica <b>-10</b>  Botifarra de porc al forn <b>-13</b>  Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*	Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)  Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b>  Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*	Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b>  Pollastre al forn amb salsa de pinya  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*
<b>8</b>	822 Kcal 28 Gr 21 Prot 121 HC <b>9</b>	758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b>	623 Kcal 30 Gr 29 Prot 59 HC <b>11</b>	712 Kcal 29 Gr 17 Prot 97 HC <b>12</b>
<b>FESTA</b>	Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b> Calamars a la romana al forn <b>-1T-2T-3T-4T-5T-6</b> Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*	Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b>  Truita de patates i ceba <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b>	Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b>  Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*	Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b>  Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b> Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*
742 Kcal 30 Gr 23 Prot 95 HC <b>15</b>	717 Kcal 24 Gr 25 Prot 100 HC <b>16</b>	698 Kcal 29 Gr 17 Prot 93 HC <b>17</b>	529 Kcal 27 Gr 17 Prot 56 HC <b>18</b>	492 Kcal 21 Gr 24 Prot 50 HC <b>19</b>
Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b> Truita de carbassó <b>-3</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet) Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*	Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b> Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b>  Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*	Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b>  Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b>  Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*	Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b>  Pollastre amb prunes  Pa sense al·lèrgens Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense pell de fruita**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>652 Kcal 34 Gr 26 Prot 59 HC <b>1</b></p> <p>Crema de carabassa ecològica <b>-10</b></p> <p>Botifarra de porc al forn <b>-13</b></p> <p>Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>773 Kcal 23 Gr 14 Prot 126 HC <b>2</b></p> <p>Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)</p> <p>Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b></p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>639 Kcal 23 Gr 27 Prot 80 HC <b>4</b></p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b></p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>587 Kcal 23 Gr 31 Prot 65 HC <b>5</b></p> <p>Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b></p> <p>Pollastre al forn amb salsa de pinya</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p>822 Kcal 28 Gr 21 Prot 121 HC <b>9</b></p> <p>Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b></p> <p>Calamars a la romana al forn <b>-1T-2T-3T-4T-5T-6</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b></p> <p>Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b></p> <p>Truita de patates i ceba <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>623 Kcal 30 Gr 29 Prot 59 HC <b>11</b></p> <p>Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b></p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>712 Kcal 29 Gr 17 Prot 97 HC <b>12</b></p> <p>Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b></p> <p>Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>
<p>742 Kcal 30 Gr 23 Prot 95 HC <b>15</b></p> <p>Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b></p> <p>Truita de carabassó <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>717 Kcal 45 Gr 163 Prot 100 HC <b>16</b></p> <p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet)</p> <p>Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>617 Kcal 23 Gr 15 Prot 87 HC <b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>529 Kcal 27 Gr 17 Prot 56 HC <b>18</b></p> <p>Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>687 Kcal 29 Gr 27 Prot 78 HC <b>19</b></p> <p>Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b></p> <p>Pollastre amb prunes</p> <p>Pa sense al·lèrgens Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b></p>



MENÚ CC BAGES  
Desembre



DIETA:

**Sense prèsec**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>652 Kcal 34 Gr 26 Prot 59 HC <b>1</b></p> <p>Crema de carabassa ecològica <b>-10</b></p> <p>Botifarra de porc al forn <b>-13</b></p> <p>Seques eco a l'allet <b>-10T</b> Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>773 Kcal 23 Gr 14 Prot 126 HC <b>2</b></p> <p>Arròs eco tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsol)</p> <p>Rotllets de primavera al forn <b>1-8T-11T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>715 Kcal 30 Gr 31 Prot 77 HC <b>3</b></p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet casolana i formatge gratinat <b>-1-2-10T</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>639 Kcal 23 Gr 27 Prot 80 HC <b>4</b></p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-10T</b></p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel vegetal <b>3-8</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>587 Kcal 23 Gr 31 Prot 65 HC <b>5</b></p> <p>Sopa de pollastre amb pasta fina eco (porro, nap, api, pastanaga i pollastre) <b>-1-8T-10-11T</b></p> <p>Pollastre al forn amb salsa de pinya</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p>822 Kcal 28 Gr 21 Prot 121 HC <b>9</b></p> <p>Llenties eco estofades amb verdures i arròs eco (ceba, all, tomàquet i pebrot) <b>-1T</b></p> <p>Calamars a la romana al forn <b>-1T-2T-3T-4T-5T-6</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>758 Kcal 34 Gr 28 Prot 84 HC <b>10</b></p> <p>Arròs eco caldós amb bolets <b>-9T-10T</b></p> <p>Truita de patates i ceba <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Iogurt natural <b>-2</b></p>	<p>623 Kcal 30 Gr 29 Prot 59 HC <b>11</b></p> <p>Bròquil amb seques eco a l'allet <b>-10T-13</b></p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera (ceba, tomàquet, all i pastanaga)</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>712 Kcal 29 Gr 17 Prot 97 HC <b>12</b></p> <p>Crema de porro ecològic i patata <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet (ceba, all i tomàquet) <b>-10T</b></p> <p>Albergínia al forn amb mel <b>-10T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>
<p>742 Kcal 30 Gr 23 Prot 95 HC <b>15</b></p> <p>Llenties ecològiques estofades amb verdures (ceba, all, pastanaga i pebrot) <b>-1T-10T</b></p> <p>Truita de carabassó <b>-3</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>717 Kcal 45 Gr 163 Prot 100 HC <b>16</b></p> <p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet (ceba, all, pastanaga i tomàquet)</p> <p>Vedella eco estofada amb pèsols eco (ceba, tomàquet, all i pebrot)</p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>617 Kcal 23 Gr 15 Prot 87 HC <b>17</b></p> <p>Crema de verdures de temporada ecològiques <b>-10</b></p> <p>Cigrons amb verdures i cous cous (tomàquet, ceba, all i pastanaga) <b>-1-8T-11T-12T</b></p> <p>Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>529 Kcal 27 Gr 17 Prot 56 HC <b>18</b></p> <p>Coliflor amb patata al vapor <b>-13</b></p> <p>Peix fresc s/mercat <b>-4-5T-6T</b></p> <p>Amanida variada Pa sense al·lèrgens Fruita del temps*</p>	<p>687 Kcal 29 Gr 27 Prot 78 HC <b>19</b></p> <p>Sopa de nadal amb minimandonguilles <b>-1-8-10-13</b></p> <p>Pollastre amb prunes</p> <p>Pa sense al·lèrgens Torrans i neules <b>1-2-3-7T-8-9-12T</b></p>