



En **Qüina** som especialistes en propostes gastronòmiques elaborades amb productes de temporada. Ens definim com una empresa que oferix un servei complet per a menjadors escolars amb una cuina central especialitzada i un equip de monitors excel·lent. També oferim càtering per a esdeveniments particulars, aniversaris, dinars de treball, còctels, coffees...

Les nostres senyes d'identitat són una dieta equilibrada de qualitat, el compromís i la proximitat amb els nostres clients. Mimem tots els detalls per trobar els millors sabors en la nostra oferta i que els nostres comensals puguin gaudir d'una cuina de qualitat. Per això tots els nostres menús han estat revisats i valorats per *SANUT Salut i Nutrició (Nº col·legiat CV00501)*.

Informa't de la nostra oferta gastronòmica en info@quina.es

Qüina, cuina de qualitat.

Qüina

ENDEVINALLA

Soc petita y rodoneta.
Ave em diuen de nom
i Llana és el meu cognom

Solució: Avel·lana

Per estar informat de totes les nostres novetats segueix-nos a

 www.facebook.com/mesquecuina

 www.instagram.com/quina_sc



Informació i reserva:

 info@quina.es  622 780 986

Col·legi Virgen del Carmen de Vila-real

Qüina
Cuina de qualitat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	1 Crema de carabassa Figuretes de peix Amanida / Pa Fruita / Llet Sopar: Amanida, truita de creïlla, fruita
4 Sopa meravella Franckfurt Amanida / Pa Fruita Sopar: Albugines farcides de tonyina i tomaca, fruita	5 Lassanya Truita Amanida / Pa Fruita Sopar: Sopa de fideus i hamburguesa de ternera fruita	6	7 Arròs 3 delícies Entremés i papas Amanida / Pa Fruita Sopar: Puré de verdures, truita a la francesa, fruita	8
11 Sopa d'estrelles Pit de pollastre Amanida / Pa Fruita Sopar: Amanida de tomaca, remenat d'ou amb xampinyons, fruita	12 Macarrons carbonara Truita Amanida / Pa Fruita Sopar: Palets de lluç i carxofetes, fruita	13 Olla Llom Amanida / Pa Postre lacti Sopar: Sopa meravella i truita de formatge, fruita	14 Arròs cubana Panini Amanida / Pa Fruita Sopar: Menestra de verdures i bunyols de bacallà, fruita	15 Bollit Lluç Amanida / Pa Fruita / Llet Sopar: Pollastre al forn en creïlles i verdura, fruita
18 Sopa de lletres Remenat d'ou Amanida / Pa Fruita Sopar: Bajoquetes amb tomaca i pernil, fruita	19 Fideus en conill Llonganisses amb tomaca Amanida / Pa Fruita Sopar: Bollit i salmó a la planxa, fruita	20 Llentilles Pollastre jardineria Amanida / Pa Postre lacti Sopar: Sopa meravella, truita de carabasseta, fruita	21 Arròs amb costella Entremés papas Amanida / Pa Fruita Sopar: Lluç amb espinacs, fruita	22 Sopa de verdures Peix blanc i creïlles arrebocat Amanida / Pa Fruita / Llet Sopar: Fajites de pollastre amb verdures, fruita
25	26	27	28	29

VALORACIÓ NUTRICIONAL
(Mitjana diària del menjar del migdia)

ENERGIA: 803,84 kcal

HIDRATS DE CARBONI: 76,60g

Dels quals són Sucres 24,99g

PROTEÏNA: 36,74g

GREIXOS: 37,99g

AGS: 10,05g

AGM: 21,22g

AGP: 5,05g

SAL: 3,86g

Els menús han estat revisats i valorats per:
SANUT Salut i Nutrició.
(Nº col·legiat CV00501)

SANUT
salut i nutrició

ALÈRGENOS

- Gluten
- Huevos
- Crustàceos
- Pescado
- Soja
- Moluscos
- Leche
- Frutos de càscara
- Sulfatos

Quina

Informació per a al·lèrgics / intolerants / necessitats especials: Aquest menú no és apte per a persones que pateixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, Annex II). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic per a que el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els ingredients que componen els plats servits.