



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](mailto: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](https://www.facebook.com/mesquecuina)

 [www.instagram.com/quina\\_sc](https://www.instagram.com/quina_sc)



### Informació i reserva:

 [info@quina.es](mailto:info@quina.es)  622 780 986

Col·legi Virgen del Carmen de Vila-real

**Qüina**  
Cuina de qualitat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
26	27	28	1 Arròs 3 delícies Franckfurt Amanida / Pa Fruita  Sopar: Sopa de fideus, palets de lluç amb champinyons, fruita	2 Sopa de verdures Lluç Amanida de tomaca / Pa Fruita / Llet  Sopar: Amanida, truita de creïlla, fruita
5 Sopa meravel·la Remenat d'ou Amanida / Pa Fruita  Sopar: Pit de pollastre amb espinacs, fruita	6 Espirals carbonara Pit de pollastre Amanida / Pa Fruita  Sopar: Emperdor amb saltat de xampinyons, fruita	7 Llenties Croquetes Amanida / Pa Postre lacti  Sopar: Amanida mixta, truita de carbasseta, fruita	8 Arròs cubana Entremés i papes Amanida / Pa Fruita  Sopar: Crema de verdures, lluç amb salsa verd, fruita	9 Bollit Figuretes de peix Amanida / Pa Fruita / Llet  Sopar: Amanida de tomaca i truita de formatge, fruita
12 Sopa meravel·la Truita Amanida de tomaca / Pa Fruita  Sopar: Faixetes de pollastre i verdures, fruita	13 Macarrons Franckfurt Amanida / Pa Fruita  Sopar: Salmó al forn amb verdures, fruita	14 Olla Pollastre forn Amanida / Pa Postre lacti  Sopar: Amanida, truita d'alls tendres, fruita	15 Arròs a banda Entremés i papes Amanida / Pa Fruita  Sopar: Amanida de tomaca i hamburguesa de peix, fruita	16 Crema de verdures Lluç Amanida / Pa Fruita / Llet  Sopar: Amanida, pollastre al forn amb creïlles, fruita
19	20 Llacets carbonara Truita Amanida / Pa Fruita  Sopar: Sopa meravel·la, bunyols d'abadejo, fruita	21 Olla Hamburguesa Amanida / Pa Postre lacti  Sopar: Fesols verds amb tomaca, ceba i pernil, fruita	22 Fideua Entremés i papes Amanida / Pa Fruita  Sopar: Lluç amb bròquil, fruita	23 Sopa de verdures Peix blanc arrebocat Amanida / Pa Fruita / Llet  Sopar: Amanida de tomaca i truita de creïlla, fruita
26 Fideus en conill Llom en salsa Amanida / Pa Fruita  Sopar: Sopa de fideus, Truita de carbasseta, fruita	27 Lassanya Remenat d'ou Amanida / Pa Fruita  Sopar: Palets de lluç amb xampinyons, fruita	28 Llenties Pit de pollastre jardinera Amanida / Pa Postre lacti  Sopar: Ous trencats amb pernil, fruita	29	30

**VALORACIÓ NUTRICIONAL**  
(Mitjana diària del menjar del migdia)

**ENERGIA: 882,84 kcal**

**HIDRATS DE CARBONI: 82,85g**

Dels quals són Sucres 25,69g

**PROTEÏNA: 40,68g**

**GREIXOS: 42,94g**

AGS: 11,73g

AGM: 22,93g

AGP: 5,52g

**SAL: 3,12g**

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.