



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Macarrons amb salsa napolitana <b>1</b> Filet de lluç al forn amb verdures Amanida logurt Natural "La Fageda"	Crema de carbassa i pastanaga <b>2</b> Llom rostit amb pebrots Amanida Fruita	Paella de verdures <b>3</b> Truita de carbassó Amanida amb tonyina Fruita	Cigrons estofats amb verdures <b>4</b> Palometa amb tomàquet Amanida Fruita	<b>5</b> <b>FESTA DE LA PRIMAVERA</b> Pizzas casolanes "Primavera" Pollastre arrebossat Amanida Fruita
Mongeta tendra <b>8</b> perona amb patates Carn magra de porc al forn amb allada Amanida logurt Natural "La Fageda"	Mongetes estofades amb hortalisses <b>9</b> Caçó al forn amb samfaina Amanida Fruita	Fideus a la cassola amb verdures <b>10</b> Ou dur amb tomàquet Amanida amb tonyina Fruita	Sopa de peix amb pistons <b>11</b> Pollastre estofat amb verdures Amanida Fruita	Arròs <b>12</b> amb salsa de tomàquet Abadejo amb salsa de verdures Amanida provençal Fruita

## VACANCES DE SETMANA SANTA

<b>DILLUNS DE PASQUA</b>	Arròs a la cassola <b>23</b> Filet de lluç a la marinera Amanida logurt natural "La Fageda"	Llenties estofades amb verdures <b>24</b> Ou remenat Amanida Fruita	Crema de carbassa <b>25</b> Vedella rostida Amanida amb tonyina Fruita	<b>26</b> <b>RECICPARTY</b> Espaguetis bolonyesa Pollastre planxa Amanida Fruita
	Crema de carbassó i porro <b>29</b> Gall d'indi estofat Amanida logurt Natural "La Fageda"	Sopa d'au amb "estrelles" <b>30</b> Llom rostit amb pomes Amanida Fruita	Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten	

### DIETES SETMANALS

Sopa d'arròs Pit de pollastre planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs Pit de Gall d'Indi planxa logurt natural
---	--	--	---	--



### PA SENSE GLUTEN

#### AMANIDES

(Pastanaga, enciam, blat de moro, soja, remolatxa i olives segons el dia)

**\* Afegim Tonyina 1 cop a la setmana per compensar l'OMEGA-3**

#### TÈCNICA CULINÀRIA

- \* A la cassola: Sofregit de verdura, tomàquet
- \* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- \* Salsa de Verdures: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, pastanaga, porro i alls tendres
- \* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i
- \* FRUITA DE TEMPORADA (SM)**

VAPOR: Els plats de verdures i hortalisses que s'ofereixen a la Cuina Central en servei de càtering, s'elaboren al vapor així mantenint totes les seves propietats

**A la web trobaran les recomanacions dels sopars**