

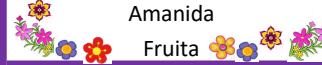





Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>Macarrons amb salsa napolitana 1</p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Sense Lactosa</p>	<p>Crema de carbassa i pastanaga 2</p> <p>Llom rostit amb pebrots</p> <p>Amanida </p> <p>Fruita</p>	<p>Paella de verdures 3</p> <p>Truita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

VACANCES DE SETMANA SANTA

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

DIETES SETMANALS

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



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,
- * 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 recomentaciones dels sopars