



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

VACANCES DE SETMANA SANTA

DILLUNS DE PASQUA				
	Arròs a la cassola 23 Filet de lluç a la marinera Amanida logurt sense lactosa	Llenties estofades amb verdures 24 Truita a la francesa Amanida Fruita	Espaguetis bolonyesa 25 Croquetes d'avia Amanida amb tonyina Fruita	26
Crema de carbassó i porro 29 Gall d'indi estofat Amanida logurt sense lactosa	30 Sopa d'au amb "estrelles" Llom rostit amb pomes Amanida Fruita	Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, formatge, farines, ...són sense lactosa		

DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Pit de pollastre planxa logurt sense lactosa	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 sense lactosa



PA INTEGRAL

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 recomentaciones dels sopars