



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>Crema de carbassó 3</p> <p>Daus de vedella rostida</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Natural "La Fageda"</p>	<p>Paella de verdures 4</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita</p>	<p>Sopa d'au amb fideus 5</p> <p>Pernilets de pollastre rostit amb fines herbes</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Llenties estofades amb verduretets 6</p> <p>Truita amb formatge</p> <p>Amanida provençal</p> <p>Fruita</p>	<p>Amanida d'estiu amb pasta 7</p> <p>Palometa al forn amb salsa verda</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>
<p>Mongeta tendra perona amb patates 10</p> <p>Lluç amb ceba i porro</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Natural "La Fageda"</p>	<p>Cigrons estofats amb verdures 11</p> <p>Ou dur amb beixamel</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Fideus a la cassola amb verduretets 12</p> <p>Perca a la planxa</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita</p>	<p>Sopa de peix amb pistons 13</p> <p>Pit de pollastre a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet 14</p> <p>Bacallà amb all i julivert</p> <p>Amanida provençal</p> <p>Fruita</p>
<p>Macarrons a la bolonyesa vegetal 17</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Natural "La Fageda"</p>	<p>Mongetes estofades amb hortalisses 18</p> <p>Caçó amb salsa de tomàquet</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Amanida d'estiu amb patata 19</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs tres delícies sense pernil 20</p> <p>Hamburguesa Vedella al forn</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita</p>	<p>MENÚ FI DE CURS 21</p> <p>Pizzas Casolanes</p> <p>Nuguetts de pollastre</p> <p>Xips</p> <p>Refresc i gelat</p>



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 Verduretets: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, pastanaga, porro i alls tendres
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot

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 sops



BONES VACANCES



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
---	--	--	---	--