



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Sopa de peix amb pistons 2 Truita de patates Amanida amb tonyina logurt Sense Lactosa	Arròs casolà amb verdures 3 Cazón al forn amb pastanaga Amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra rodona amb patates 4 Estofat de Vedella amb verdures Amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb arròs i verdures 5 Lluç al forn amb all i julivert Amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa 6 Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada
Mongeta tendra perona amb patates 8 Daus de porc estofats amb porros Amanida logurt Sense Lactosa	Cigrons estofats 10 Salmó amb samfaina Amanida Fruita de temporada	Fideus a la cassola amb verdures 11 Ous durs amb tomàquet Amanida amb tonyina Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses 12 Medalló de lluç al forn amb salsa verda Amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet 13 Pernilets de pollastre al forn Amanida Fruita de temporada
Paella de verdures 16 Perca amb salsa de tomàquet Amanida logurt Sense Lactosa	Sopa d'au amb galets 17 Llom rostit amb pebrots i ceba Amanida Fruita de temporada	Espaguetis amb verdures 18 Mossets de rosada Amanida amb tonyina Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures 19 Pollastre al ajillo Amanida Fruita de temporada	Cigrons amb hortalisses 20 Truita amb carbassó Amanida Fruita de temporada
Espirals napolitana 23 Caella al forn amb salsa de verdures Amanida logurt Sense Lactosa	Llenties estofades amb verdures 24 Truita de patates Amanida Fruita de temporada	Arròs 3 delícies 25 Rostit de porc amb pomes Amanida Fruita de temporada	Cigrons estofats amb hortalisses 26 Filet de lluç amb salsa verda Amanida amb tonyina Fruita de temporada	Crema de carbassó 27 Mandonguilles de vedella rostides amb xampinyons Amanida Fruita de temporada
Macarrons a la bolonyesa vegetal 30 Truita a la francesa Amanida logurt Sense Lactosa	Mongetes estofades 31 Vedella rostida amb bolets Amanida amb tonyina Fruita de temporada	<i>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, elaboracions, ...són sense lactosa</i>		



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 pebrot

* FRUITA DE TEMPORADA (SM)

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

A la web trobaran les recomanacions dels sopars

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

Estem treballant conjuntament amb la Consultoria Nutricional Cesnut per oferir-vos la màxima qualitat dietètica dels nostres menús. Per a qualsevol dubte a prop del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: info@cesnut.com o directament amb la direcció del centre. Menú validat per Dietistes

nutricionistes col•legiades: CAT N°0681

Per causa de força major l'empresa és reserva el dret de fer canvis en el menú.