



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--|--|--|--|---|
| Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, elaboracions, formatges, ...són sense lactosa | | | | |
| Macarrons a la napolitana ¹⁴ Peix al forn Amanida logurt Sense Lactosa | Llenties estofades amb hortalisses i arròs ¹⁵ Truita amb carbassó Amanida Fruita | Mongeta tedra perona amb patates ¹⁶ Vedella estofada amb porros Amanida amb tonyina Fruita | Sopa d'au amb pistons ¹⁷ Pit de pollastre a la planxa Amanida Fruita | Arròs amb salsa de tomàquet ¹⁸ Filet de lluç a la planxa Amanida provençal Fruita |
| Espaguetis a la bolonyesa vegetal ²¹ Caço al forn amb ceba Amanida logurt Sense Lactosa | Crema de porro ²² Llom rostit amb pebrots Amanida Fruita | Paella de verdures ²³ Perca amb samfaina Amanida amb tonyina Fruita | Cigrons estofats amb verdures ²⁴ Ou dur amb tomàquet Amanida Fruita | Sopa de rap amb estrelletes ²⁵ Pernilets de pollastre al forn Amanida Fruita |
| Crema de carbassó ²⁸ Magra de porc estofada Amanida logurt Sense Lactosa | Mongetes estofades ²⁹ Bacallà arrebossat amb all i julivert Amanida Fruita | Sopa d'au amb fideus ³⁰ Pollastre rostit "al ajillo" Amanida amb tonyina Fruita | | |
| 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 Verdurettes: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, pastanaga, porro i alls tendres
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot

* FRUITA DE TEMPORADA

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

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.

nutricionistes col•legiades: CAT N°0681

Menú validat per Dietistes