



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 Verdurettes: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet
- * 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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten				
Macarrons a la napolitana ¹⁴ Peix al forn Amanida logurt Natural "La Fageda"	Llenties estofades amb hortalisses i arròs ¹⁵ Trita amb carbassó Amanida Fruita	Mongeta tedra perona amb patates ¹⁶ Estofat de Vedella Amanida amb tonyina Fruita	Sopa d'au amb pistons ¹⁷ Pit de pollastre a la planxa Amanida Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet ¹⁸ Caçó al forn amb ceba Amanida provençal Fruita
Espaguetis a la bolonyesa vegetal ²¹ Lluç a la planxa Amanida logurt Natural "La Fageda"	Crema de porro ²² Llom rostit amb pebrots Amanida Fruita	Paella de verdures ²³ Bacallà amb samfaina Amanida amb tonyina Fruita	Cigrons estofats amb verdures ²⁴ Ou dur amb tomàquet Amanida Fruita	Sopa de rap amb estrelletes ²⁵ Pernillets de pollastre al forn Amanida Fruita
Crema de carbassó ²⁸ Magra de porc estofada Amanida logurt Natural "La Fageda"	Mongetes estofades ²⁹ Lluç al forn amb samfaina Amanida Fruita	Sopa d'au amb fideus ³⁰ Cuixes de pollastre amb forn Amanida amb tonyina Fruita		

DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Pit de pollastre planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Trita 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

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