



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Crema de carbassa amb pastanaga Mandonguilles de vedella rostides amb xampinyons Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre 2	Arròs amb salsa de tomàquet 3 Filet de Lluç al forn amb salsa verda Amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb verdures 4 Truita a la francesa Amanida Fruita de temporada	Fideuà al forn 5 Rodanxa de Lluç al forn amb all i julivert Amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb hortalisses 6 Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb tonyina Fruita de temporada
Macarrons a la bolonyesa vegetal Rodanxa de lluç al forn amb porro Amanida amb tonyina logurt Natural "La Fageda" sense sucre 9	10 DIA DE LA PROTÍNA VEGETAL Amanida completa Cigrons estofats amb hortalisses i patata Fruita	Mongeta tendra rodona amb patates 11 Ou dur amb beixamel Amanida Fruita de temporada	Arròs amb verdures al forn 12 Bacallà a la planxa Amanida Fruita de temporada	Sopa de peix amb pistons 13 Gall dindi a la planxa amb ceba i pebrots Amanida Fruita de temporada
Crema de carbassó 16 Vedella rostida amb bolets Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Arròs amb tomàquet 17 Filet de lluç al forn Amanida Fruita de temporada	MENÚ DE TARDOR Sopa d'au amb galets Cuixa de pollastre al forn Amanida Fruita i tast de moniatos 18	Mongetes estofades amb hortalisses Truita de carbassó Tomàquet provençal Fruita de temporada 19	Espirals amb salsa de verdures Rodanxa de Lluç amb salsa de tomàquet Amanida Fruita de temporada 20
Arròs a la cassola 23 Mossets de rosada Amanida amb tonyina logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Llenties estofades amb verdures 24 Truita amb formatge Amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata 25 Peix al forn Amanida Fruita de temporada	Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa a les fines herbes Amanida Fruita de temporada 26	Sopa d'au amb galets 27 Salmó a la planxa amb samfaina Amanida Fruita de temporada
Espaguetis amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre 30	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			
DIETES SETMANALS				
Sopa de peix d'arròs Peix a la 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



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, orenca 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 sopars