

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>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</p>			<p>Arròs amb verdures al forn ¹</p> <p>Truita francesa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Espaguetis integrals ² amb hortalisses</p> <p>Peix al forn amb all i julivert</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Sopa d'au amb galets ⁵</p> <p>Vedella a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Natural "La Fageda" sense sucre</p>	<p>DIA DE LA PROTEÏNA VEGETAL</p> <p>Amanida completa vegetal</p> <p>Llenties saltejades amb hortalisses</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada ⁶</p>	<p>Arròs bullit ⁷</p> <p>Pit de pollastre a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cigrons saltejas amb verdures ⁸</p> <p>Ous durs amb oli i sa</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>FESTA LLIURE DISPOSICIÓ ⁹</p>
<p>FESTIU ¹²</p>	<p>Arròs amb verdures ¹³</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Llenties saltejades amb hortalisses ¹⁴</p> <p>Truia de carbassó</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema amb porro ¹⁵</p> <p>Vedella a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Macarrons integrals ¹⁶ amb oli i orènga</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb verdures</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Espirals integrals amb oli i orènga ¹⁹</p> <p>Peix al forn</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Natural "La Fageda" sense sucre</p>	<p>Mongetes saltejades amb hortalisses ²⁰</p> <p>Truita francesa</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs bullit ²¹</p> <p>Filet de Lluç amb verdures</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIA DE LA PROTEÏNA VEGETAL</p> <p>Amanida completa vegetal</p> <p>Cigrons saltejats amb verdures</p> <p>Amanida provençal</p> <p>Fruita de temporada ²²</p>	<p>Sopa d'au amb galets ²³</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Pasta integral amb oli i orènga ²⁶</p> <p>Medalló de lluç al forn amb samfaina</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Natural "La Fageda" sense sucre</p>	<p>Llenties saltejades amb hortalisses ²⁷</p> <p>Llom a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Sopa de rap amb pistons ²⁸</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs amb verdures ²⁹</p> <p>Pit de pollastre a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Mongeta perona amb patata ³⁰</p> <p>Caçó al forn amb porros</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
DIETES SETMANALS				
<p>Sopa d'arròs</p> <p>Peix a la planxa</p> <p>logurt natural</p>	<p>Patata amb pastanaga</p> <p>Lluç a la planxa</p> <p>Codony</p>	<p>Sopa de peix</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Poma</p>	<p>Pasta bullida amb oli i sal</p> <p>Peix a la planxa</p> <p>Plàtan madur</p>	<p>Sopa d'au amb arròs</p> <p>Pit de Gall d'Indi planxa</p> <p>logurt natural</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 Verdures: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, pastanaga, porro i alls tendres
* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot

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