



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	Llenties estofades amb verdures Truita a la francesa Amanida Fruita 4	Fideuà al forn 5 Rodanxa de Lluç al forn amb all i julivert Amanida Fruita	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb tonyina Fruita 6
Macarrons a la bolonyesa vegetal Rodanxa de Lluç al forn amb porro Amanida amb tonyina logurt Natural "La Fageda" sense sucre 9	Cigrons estofats amb hortalisses i patata 10 Carn magra de porc al forn Amanida Fruita	Mongeta tendra rodona amb patates 11 Ou dur amb beixamel Amanida Fruita	Arròs amb verdures al forn 12 Bacallà a la planxa Amanida Fruita	Sopa de peix amb pistons 13 Gall dindi a la planxa amb ceba i pebrots Amanida Fruita
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	MENÚ DE TARDOR 18 Escudella Catalana Cuixa de pollastre al forn Amanida Fruita i tast de moniatos	Mongetes estofades amb hortalisses 19 Truita de carbassó Tomàquet provençal Fruita	Espirals 20 amb salsa de verdures Rodanxa de Lluç amb salsa de tomàquet Amanida Fruita
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	Mongeta tendra amb patata 25 Carn magre de porc al forn Amanida Fruita	Cigrons estofats amb hortalisses 26 Pit de pollastre a la planxa a les fines herbes Amanida Fruita	Sopa d'au amb galets 27 Salmó a la planxa amb samfaina Amanida Fruita
Espaguetis amb salsa de tomàquet 30 Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre	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 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, orenga 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 recomendacions dels sopars