



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 verduretes 4 Truita a la francesa Amanida Fruita de temporada	Fideuà al forn 5 Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida Fruita de temporada	6
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 verduretes al forn 12 Bacallà a la planxa Amanida Fruita de temporada	13
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	18 MENÚ DE TARDOR Sopa d'au amb galets Cuixa de pollastre al forn Amanida Fruita i tast de moniatos	Espirals amb salsa de verdures Rodanxa de lluç amb salsa de tomàquet Tomàquet provençal Fruita de temporada 19	20
Arròs a la cassola 23 Mossets de rosada Amanida amb tonyina logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Llenties estofades amb verduretes 24 Truita amb formatge Amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata 25 Peix al forn Amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb galets Pit de pollastre a la planxa a les fines herbes Amanida Fruita de temporada 26	27
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 Verduretes: 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 recomendaciones dels sopars