



PA SENSE GLUTEN

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>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten</p>			<p>Arròs amb verdures al forn ¹</p> <p>Truita francesa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>²</p>
<p>Sopa d'au amb galets ⁵</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardinera</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Natural "La Fageda" sense sucre</p>	<p>⁶ DIA DE LA PROTEÏNA VEGETAL</p> <p>Amanida completa vegetal</p> <p>Llenties estofades amb arròs i hortalisses</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet ⁷</p> <p>Pit de pollastre a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Fideuà ⁸</p> <p>Ous durs amb tomàquet</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>⁹</p>
<p>FESTIU</p>	<p>Paella de verdures ¹³</p> <p>Filet de Lluç al forn amb salsa de tomàquet</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses ¹⁴</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Macarrons amb formatge ¹⁵</p> <p>Estofat de vedella</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>¹⁶</p>
<p>Espirals a la bolonyesa vegetal ¹⁹</p> <p>Peix al forn</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Natural "La Fageda" sense sucre</p>	<p>Mongetes estofades amb hortalisses ²⁰</p> <p>Truita amb formatge</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs tres delícies ²¹</p> <p>Lluç amb salsa de verdures</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>²² DIA DE LA PROTEÏNA VEGETAL</p> <p>Amanida completa vegetal</p> <p>Cigrons estofats amb verdures i patata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>²³</p>
<p>Fideus a la cassola ²⁶</p> <p>Medalló de lluç al forn amb samfaina</p> <p>Amanida</p> <p>logurt Natural "La Fageda" sense sucre</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses ²⁷</p> <p>Rostit de porc amb pomes</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Sopa de rap amb pistons ²⁸</p> <p>Truita de patates</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Mongeta perona amb patata ²⁹</p> <p>Pollastre a l'ajillo</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>³⁰</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>

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, 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