



PA SENSE GLUTEN

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<h1>TORNEM A L'ESCOLA</h1> <p>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten</p>				8
Mongeta tendra 11 perona amb patates Filet de lluç amb all i julivert Tomàquet provençal logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Llenties estofades 12 amb hortalisses Ous durs amb tomàquet Amanida Fruita de temporada	Paella de verdures 13 Fogonero al forn amb samfaina Amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb galets 14 Estofat de gall dindi Amanida amb tonyina Fruita de temporada	15
Arròs a la cassola 18 amb verdures Carn magre de porc amb pebrots Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Mongetes estofades 19 amb hortalisses Rodanxa de lluç amb salsa de verdures Amanida Fruita de temporada	Crema de carbassó 20 Pernilets de pollastre rostit amb fines herbes Amanida Fruita de temporada	Llenties estofades 21 amb hortalisses Truita de patates Amanida amb tonyina Fruita de temporada	22
Macarrons 25 a la bolonyesa vegetal Filet de lluç al forn amb salseta verda Amanida amb tonyina logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Cigrons 26 estofats amb hortalisses Truita amb formatget Amanida Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet 27 Pollastre a l'ajillo Amanida Fruita de temporada	MENÚ D'HIVERN 28 Crema de carbassa Vedella rostida amb xampinyons Amanida Fruita de temporada	29
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Peix a la planxa logurt natural "La Fageda" sense sucre	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 "La Fageda" sense sucre

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

*** 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 recomanacions dels sopars

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