



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--|--|--|---|---|
| | 1 Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa amb ceba caramelitzada Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada | 2 Llenties estofades Ous durs amb tomàquet Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada | 3 Fideuà de peix (sense PLV) Filet de Lluç al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada | 4 Sopa d'au amb galets (sense PLV) Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada |
| 7 Mongeta tendre rodona amb patates i amb oli d'all Peix al forn Amanida amb enciam i pastanaga logurt De soja | 8 Cigrons estofats Porc rostit amb xampinyons Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada | 9 Espaguetis bolonyesa amb soja texturitzada Pollastre a l'ajillo Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada | 10 Mongetes estofades Truita de patates Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada | 11 Arròs tres delícies Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada |
| 14 Amanida Rusa (sense maionesa) Cuixa de pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb enciam i blat de moro logurt de soja | 15 Macarrons a la napolitana Maira enfarinada casolana Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada | 16 Llenties Col·legial Truita a la francesa Tomàquet provençal Fruita de temporada | 17 Paella de l'hort (sense PLV) Porc rostit amb pomes Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada | 18 Sopa de peix amb pistons (sense PLV) Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada |
| 21 Amanida de pasta de colors Filet de Lluç al forn Amanida amb tonyina logurt de soja | 22 Pizzes Variades casolanes (sense PLV) Mossets de rosada Xips Gelats/Fruita de temporada |  BONES VACANCES D'ESTIU  | | |
| <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 servei. Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681</p> | | | | |
| DIETES SETMANALS | | | | |
| Sopa d'arròs (sense PLV) Pit de pollastre planxa logurt de soja | Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony | Sopa de peix (sense PLV) Truita a la francesa Poma | Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur | Sopa d'au amb arròs (sense PLV) Pit de Gall d'Indi planxa logurt de soja |



PA INTEGRAL

Tots els làctics són
DE SOJA

TÈCNICA
CULINÀRIA

- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomàquet, pastanaga, orenga i pebrot
- *Colegial: amb hortalisses

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

* FRUITA DE TEMPORADA (SM)

A la web trobaran les recomanacions dels sopars