


Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 Arròs amb salsa de tomàquet Vedella a la planxa amb ceba caramelitzada Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	2 Llenties estofades Peix a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	3 Fideuà de peix (sense ou ni rap) 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 ou) 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 Natural	8 Cigrons estofats Vedella rostida 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 Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Arròs tres delícies (sense ou) Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
14 Amanida Rusa Estofat de Gall dindi amb verdures Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural	15 Macarrons a la napolitana Maira enfarinada casolana (sense ou) Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Llenties Col·legial Peix al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	17 Paella de l'hort (sense ou) Porc rostit amb pomes Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	18 Sopa de peix amb pistons (sense ou ni rap) 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 Natural	22 Arròs amb salsa de tomàquet Nuggets de pollastre Xips Gelats/Fruita de temporada	 <p><b>BONES VACANCES D'ESTIU</b></p>		



**PA INTEGRAL**

Tots els làctics són de "La Fageda"

**TÈCNICA CULINÀRIA**

- \* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- \* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
- \* Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet, nata.
- \*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**

**Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou**

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

**DIETES SETMANALS**

Sopa d'arròs Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Pit de pollastre a la planxa 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
--	--	--	---	--