




Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 Arròs amb salsa de tomàquet Medalló de Bacalla Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	2 Llenties estofades Ous durs amb beixamel Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	3 Sopa d'au Filet de Lluç al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	4 Fideuà de peix Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada
7 Mongeta tendre rodona amb patates i amb oli d'all Rodanxa de Lluç amb salsa Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	8 Mongetes estofades Truita de patates 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 Cigrons estofat Suprema de fogonero Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Arròs tres delícies Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Gelats
14 Amanida Rusa Salsitxes saltejades amb allada Amanida amb enciam i tonyina logurt Natural	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 Lluç al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	18 Sopa de peix 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 amb ceba caramelitzada Amanida amb tonyina logurt Natural	22 Pizzes Variades casolanes Nuggets de pollastre Xips Gelats	 <h2>BONES VACANCES D'ESTIU</h2>		

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
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**

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