



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense oli</b>				
Perona tendre amb patates amb oli d'all Suprema de fogoner a la riojana (s/ou) Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	Llenties col·legials Pernilets de pollastre al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa mixta a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Cigrons estofats Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Sopa d'au amb galets (s/ou) Pollastre a l'ajillo Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Espaguetis amb salsa bolonyesa amb soja texturitzada Mossets de rosada Tomàquet provençal logurt natural	Paella de verdures (s/ou) Rodanxa de Lluç amb tomàquet Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de carbassa amb crostons (s/ou) Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
Espirals de colors amb carbassó i formatge (s/ou) Filet de lluç al forn amb samfaina Amanida amb enciam i soja logurt Natural	Mongetes estofades Filets de maira enfarinada (s/ou) Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs 3 delícies saltejat amb oli d'all (s/ou) Vedella rostida a la cassola Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Cigrons amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Sopa de rap amb pistons (s/ou) Pernilets de pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
Macarrons a la carbonara Llom a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural	Bròquil amb patates Gall dindi estofat amb ceba i porros Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Arròs caldós a la marinera Rodanxa de Lluç amb all i julivert Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	Llenties estofades Vedella a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	<b>FELIÇ ANIVERSARI</b> Sopa d'au amb galets (s/ou) Pollastre al forn amb verdures asades Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada 
Estem treballant 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: <a href="mailto:info@cesnut.com">info@cesnut.com</a> 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

**PA INTEGRAL**

Tots els làctics són de "La Fageda"

**TÈCNICA CULINÀRIA**

- \* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- \* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomàquet, 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