



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten</b>				
				1
				4
Perona tendre amb patates amb oli d'alls Suprema de fogoner a la riojana (s/gluten) Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Llenties Col-legials Pernilets de pollastre al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa de pollastre Amanida amb enciam i remolatxa logurt Natural	Cigrons estofats Truita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	8
				11
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>			15
				18
Espirals de colors amb carbassó i formatge (s/gluten) Filet de lluç al forn amb samfaina Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	Mongetes estofades Truita de patates Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs 3 delícies saltejat amb oli d'alls Vedella rostida a la cassola Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural	Cigrons amb hortalisses Filets de maira enfarinada (s/gluten) Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	22
				25
Macarrons a la carbonara Truita amb carbassó Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	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 logurt Natural	Llenties estofades Truita a la francesa Tomàquet provençal Fruita de temporada	28
				29
				<b>FELIÇ ANIVERSARI</b> Sopa d'au amb galets Pollastre al forn amb verdures asades Amanida amb enciam i pastanaga Pà de pessic sense gluten 
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				
<b>DIETES SETMANALS</b>				
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 SENSE GLUTEN**  
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**