

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
<p><i>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten</i></p>		Cigrons estofats Truita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Mongeta tendre amb patates Pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa de peix Mandonguilles a la jardinera Amanida amb enciam i olives Gelat
6	7	8	9	10
<p>FESTA LOCAL</p>	Llenties estofades amb verduretes Ous durs amb tomàquet Tomàquet provençal logurt natural	Crema de carbassa amb rostes Aletes de pollastre al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Mongetes estofades Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Arros amb tomàquet Filet de lluç al forn Amanida amb enciam i pastanaga Gelat
13	14	15	16	17
Arròs tres delícies Rodanxa de Lluç amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina logurt natural	Potatge de cigrons Truita de carbassó Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Patates gratinades amb bròquil Maira enfarinada casolana Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Espaguetis amb bolonyesa vegetal Estofat de porc Amanida amb enciam i olives Galetes	<p>FESTA LOCAL</p>
20	21	22		
Paella de l'hort Filet de Lluç amb all i julivert Amanida amb enciam i olives logurt natural	Macarrons napolitana Hamburguesa de Vedella al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Pizzes variades Pollastre empanat casolà Xips Gelat		



PA SENSE GLUTEN

Tots els làctics son 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

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA



A la web trobaran les recomanacions dels sopars

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



BONES VACANCES D'ESTIU

Estem treballant conjuntament amb la Consultoria Nutricional Cesnut per oferir-vos la màxima qualitat dietètica dels nostres menús. Per a qualsevol dubte 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