



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|---|--|---|--|---|
| | | 1 | 2 | 3 |
| | | Cigrons estofats (Brou de verdures) 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 | FESTA LLIURE DISPOSICIÓ |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| FESTA LOCAL | Llenties estofades amb verduretes (Brou de verdures) Ous durs amb tomàquet Tomàquet provençal logurt de soja | Crema de carbassa amb rostes Pollastre rostit al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada | Mongetes estofades (Brou de verdures) 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 Fruita temporada |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| Arròs tres delícies Filet de Lluç amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina logurt de soja | Potatge de cigrons (brou de verdures) Truita de carbassó Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada | Patates amb bròquil (sense gratinar) Maira enfarinada casolana Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada | Espaguetis amb bolonyesa vegetal amb soja texturitzada Estofat de porc Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada | Sopa de peix amb galets Pernilets de Pollastre al forn Amanida amb enciam i olives Galetes |
| 20 | 21 | 22 | | |
| Paella de l'hort (Brou de verdures) Filet de Lluç amb all i julivert Amanida amb enciam i olives logurt de soja | Macarrons napolitana Llom al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada | Pizzes variades (sense formatge) Bocadito de rosada Xips Fruita de temporada | | |

**PA
INTEGRAL**Tots els làctics són
DE SOJA**TÈCNICA
CULINÀRIA**

* Salsa Napolitana:
Tomàquet fregit i ceba
* Salsa Bolonyesa: Ceba,
tomaquet, pastanaga,
orenga i pebrot
* 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