




Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
		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	<b>FESTA LLIURE DISPOSICIÓ</b>
6	7	8	9	10
<b>FESTA LOCAL</b>	Llenties amb verdures Ous durs amb beixamel Tomàquet provençal logurt natural	Crema de carbassa amb rostes Aletes de pollastre 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 Hamburguesa de Bacallà Amanida amb enciam i olives 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	Patatas gratinadas amb bròquil al forn Hamburguesa de Salmó a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Espagueti a la bolonyesa amb soja texturitzada Porc estofat Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	<b>FELIÇ ANIVERSARI</b>  Sopa d'au amb galets Pernilets de pollastre amb amanida Pà de pessic casolà
20	21	22		
Paella de verdures Lluç enfarinat casolà Amanida amb enciam i olives logurt natural	Macarrons napolitana Hamburguesa de Vedella Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Pizzes variades Nuggets de pollastre Xips Gelat		



PA  
INTEGRAL

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 propietats



## BONES VACANCES D'ESTIU

