



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 Gelats	FESTA LLIURE DISPOSICIÓ
6	7	8	9	10
FESTA LOCAL	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 Gelats
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 Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Espaguetis amb bolonyesa vegetal Estofat de porc Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	FELIÇ ANIVERSARI Sopa d'au amb galets Pernilets de pollastre amb amanida Galetes
20	21	22		
Paella de l'hort Lluç enfarinat casolà 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 Gelats		



**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.
*Cogelial: 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