



| Dilluns  | Dimarts   | Dimecres   | Dijous  | Divendres  |
|--|---|--|---|--|
|  |   | 1  | 2   | 3  |
|  |   | Cigrons estofats<br>Truita a la francesa<br>Amanida amb enciam i tonyina<br>Fruita de temporada                              | Mongeta tendre amb patates<br>Pollastre al forn a les fines herbes<br>Amanida amb enciam i pastanaga<br>Fruita de temporada | Sopa de peix<br>Mandonguilles a la jardinera<br>Amanida amb enciam i olives<br>Gelat                             |
| 6  | 7   | 8  | 9   | 10   |
| <b>FESTA LOCAL</b>   | Llenties amb verdures<br>Ous durs amb beixamel<br>Tomàquet provençal<br>logurt natural                  | Crema de carbassa amb rostes<br>Aletes de pollastre<br>Amanida amb enciam i pastanaga<br>Fruita de temporada                 | Mongetes estofades<br>Llom adobat a la planxa<br>Amanida amb enciam i tonyina<br>Fruita de temporada                        | Arros amb tomàquet<br>Hamburguesa de Bacallà<br>Amanida amb enciam i olives<br>Gelat                             |
| 13   | 14  | 15   | 16  | 17   |
| Arròs tres delícies<br>Rodanxa de Lluç amb salsa de tomàquet<br>Amanida amb enciam i tonyina<br>logurt natural | Potatge de cigrons<br>Truita de carbassó<br>Amanida amb enciam i remolatxa<br>Fruita de temporada       | Patatas gratinadas amb bròquil al forn<br>Maira enfarinada casolana<br>Amanida amb enciam i pastanaga<br>Fruita de temporada | Espagueti a la bolonyesa amb soja texturitzada<br>Porc estofat<br>Amanida amb enciam i olives<br>Fruita de temporada        | <b>FELIÇ ANIVERSARI</b><br><br>Sopa d'au amb galets<br>Pernilets de pollastre amb amanida<br>Pà de pessic casolà |
| 20   | 21  | 22   |   |  |
| Paella de verdures<br>Filet de Lluç amb all i julivert<br>Amanida amb enciam i olives<br>logurt natural        | Macarrons napolitana<br>Hamburguesa de Vedella<br>Amanida amb enciam i pastanaga<br>Fruita de temporada | Pizzes variades<br>Nuggets de pollastre<br>Xips<br>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**