

| 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 Gelats |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| FESTA LOCAL | Llenties estofades amb verduretes Ous durs amb tomàquet Tomàquet provençal logurt natural | Crema de carbassa amb rostres 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 Maira enfarinada casolana 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 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 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.
*Collegial: 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