





Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.				
 5	 6	 7	1 Bròquil amb patata Mossets de rosada Amanida variada Fruita de temporada	2 Espaguetis (s/ou) a la bolonyesa amb soja texturitzada Pit de pollastre arrebossat casolà (s/ou) Patates xips Fruita de temporada
FESTIU 5	Arròs amb sofregit de tomàquet Mossets de rosada Amanida variada logurt natural	Llenties meloses amb arròs Pit de pollastre a la planxa Amanida variada logurt natural	8 Macarrons (s/ou) a la carbonara Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida variada Fruita de temporada	9 Mongeta tendra amb patata i toc d'oli d'oliva Aletes de pollastre adobades Amanida variada Fruita de temporada
12 Paella de l'hort Rodanxa de lluç al forn amb salsa de pebrots Amanida variada Fruita de temporada	13 Mongetes blanques estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa Amanida variada Fruita de temporada	14 Crema de carbassó i porro especiada amb crostons Pernilets de pollastre al forn a les fines herbes Amanida variada logurt natural	15 Cassoleta de cigrons estofats amb espinacs Suprema de fogaçero al forn amb salsa biscaïna Amanida variada Fruita de temporada	FELIÇ ANIVERSARI 16 Amanida de pasta (s/ou) Llom adobat a la planxa Amanida variada Galetes / fruita
19 Espaguetis (s/ou) a la napolitana amb formatge Pit de pollastre a la planxa Amanida variada Fruita de temporada	MENÚ VEGGIE 20 Llenties estofades amb verdures Varetas vegetals Amanida variada Fruita de temporada	21 Arròs 3 delícies (s/ou) Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida variada logurt natural	FI DE CURS 22 Amanida russa Mossets de rosada Patates xips Postra especial	



PA SENSE GLUTEN

Tots els làctics són **naturals i ecològics**
TÈCNICA CULINÀRIA
 * Salsa Napolitana:
 Tomàquet fregit i ceba
 * Salsa Bolonyesa:
 Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
 * Salsa Carbonara:
 Ceba, crema de llet, nata, bacon.
 *Colegial: amb hortalisses

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

AMANIDA VARIADA:

enciam, pastanaga, blat de moro, remolatxa, tonyina, tomàquet, olives.

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA



BONES VACANCES D'ESTIU!!!



Elles productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou

Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988