



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.				
				
<p>5</p> <p>Coliflor amb patata</p> <p>Llom rostit</p> <p>amb salsa de porros i tomàquet</p> <p>logurt de soja</p>	<p>6</p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Mossets de rosada</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Llenties meloses amb arròs</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Mossets de rosada</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>1</p> <p>Espaguetis a la bolonyesa amb soja texturitzada</p> <p>Pit de pollastre arrebossat casolà</p> <p>Patates xips</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>12</p> <p>Paella de l'hort</p> <p>Rodanxa de lluç al forn amb salsa de pebrots</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>13</p> <p>Mongetes blanques estofades amb verdures</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Verdures variades amb patates</p> <p>Pernilets de pollastre al forn a les fines herbes</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Cassoleta de cigrons estofats amb espinacs</p> <p>Suprema de fognero al forn amb salsa biscaïna</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>2</p> <p>Mongeta tendra amb patata i toc d'oli d'oliva</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>19</p> <p>Espaguetis a la napolitana (s/formatge)</p> <p>Truita de patates</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>20</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Peix a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Arròs 3 delícies</p> <p>Llom a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>FI DE CURS</b> 22</p> <p>Amanida russa (s/mahonesa)</p> <p>Mossets de rosada</p> <p>Patates xips</p> <p>logurt de soja</p>	<p>3</p> <p>  </p>



## PA SENSE GLUTEN

Tots els làctics són **DE SOJA**

### TÈCNICA CULINÀRIA

- \* Salsa amatriciana: Tomàquet fregit i ceba
- \* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomàquet, pastanaga, orenga i pebrot
- \*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!!!



*Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, elaboracions, ...són amb derivats vegetals*

Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988