

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
En aquest menú no es servirà plàtan	Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou			1 FESTIU DE TOT SANTS
Sopa de peix amb pistons 4 Lluç al forn amb samfaina Amanida logurt Natural	Crema de carbassa amb pastanaga 5 Perca al forn amb xampinyons Amanida Fruita	Mongetes blanques estofades amb verduretes 6 Caçó planxa Amanida Fruita	Fideuà al forn 7 Filet de caella al forn amb pebre dolç Amanida Fruita	8 Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà amb fines herbes Amanida amb tonyina Fruita
Macarrons a la bolonyesa vegetal 11 Perca al forn amb salseta verda Amanida logurt Natural	Crema de verdures 12 Lluç al forn Amanida amb tonyina Fruita	Mongeta tendra rodona amb patates 13 Bacallà a la planxa Amanida Fruita	Arròs amb verduretes al forn 14 Caçó al forn amb ceba Amanida Fruita	15 Mongetes blanques estofades amb verduretes Caella amb pebrots Amanida Fruita
Crema de carbassa amb pastanaga 18 Bacallà a la planxa Amanida logurt Natural	Arròs tres delícies sense pernil 19 Filet de lluç al forn Amanida Fruita	MENÚ DE TARDOR 20 Sopa de peix amb pasta Caella al forn Amanida Fruita i tast de moniatos	Mongetes estofades 21 Caçó amb bolets Tomàquet provençal Fruita	22 Espirals amb salsa de verdures Perca amb salsa de tomàquet Amanida Fruita
Arròs amb salsa de tomàquet 25 Mossets de rosada Amanida logurt Natural	Mongetes blanques estofades amb verduretes 26 Caçó al forn Amanida amb tonyina Fruita	Mongeta tendra perona amb patata 27 Lluç a la planxa Amanida Fruita	Crema de verdures 28 Bacallà amb fines herbes Amanida Fruita	29 Sopa de peix amb fideus Caella amb all i julivert Amanida Fruita



AMANIDES

(Pastanaga, enciam, blat de moro, soja, remolatxa i olives segons el dia)

*** Afegim Tonyina 1 cop a la setmana per compensar l'OMEGA-3**

TÈCNICA CULINÀRIA

- * A la cassola: Sofregit de verdura, tomàquet
- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa de Verdures: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, pastanaga, porro i alls tendres
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot

* FRUITA DE TEMPORADA

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

A la web trobaran les recomentaciones dels sopars

Estem treballant conjuntament amb la Consultoria Nutricional Cesnut per oferir-vos la màxima qualitat dietètica dels nostres menús. Per a qualsevol dubte a prop del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: info@cesnut.com o directament amb la direcció del centre.

nutricionistes col•legiades: CAT N°0681

Menú validat per Dietistes