



SENSE PLV I SENSE OU

ESCOLA BERNAT METGE

NOVEMBRE 2020



PA INTEGRAL

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 Verdurettes: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, pastanaga, porro i alls tendres
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot

*** FRUITA DE TEMPORADA (SM)**

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Crema de carbassa amb pastanaga Mandonguilles de pollastre rostides amb xampinyons Amanida logurt de soja	Arròs amb salsa de tomàquet ³ Filet de Lluç al forn amb salsa verda Amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb verduretes ⁴ Pit de pollastre a la planxa Amanida Fruita de temporada	Fideuà al forn ⁵ Rodanxa de Lluç al forn amb all i julivert Amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades ⁶ amb hortalisses Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb tonyina Fruita de temporada
Macarrons a la bolonyesa vegetal Rodanxa de lluç al forn amb porro Amanida amb tonyina logurt de soja	DIA DE LA PROTÍNA VEGETAL ¹⁰ Amanida complerta Cigrons estofats amb hortalisses i patata Fruita	Mongeta tendra rodona amb patates ¹¹ Pit de pollastre a la planxa Amanida Fruita de temporada	Arròs amb verduretes al forn ¹² Bacallà a la planxa Amanida Fruita de temporada	Sopa de peix amb pistons ¹³ Gall dindi a la planxa amb ceba i pebrots Amanida Fruita de temporada
Crema de carbassó ¹⁶ Carn magre de porc rostida amb bolets Amanida logurt de soja	Arròs amb tomàquet ¹⁷ Filet de lluç al forn Amanida Fruita de temporada	MENÚ DE TARDOR ¹⁸ Sopa d'au amb galets Cuixa de pollastre al forn Amanida Fruita i tast de moniatos	Mongetes estofades amb hortalisses ¹⁹ Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	Espirals ²⁰ amb salsa de verdures Rodanxa de Lluç amb salsa de tomàquet Amanida Fruita de temporada
Arròs a la cassola ²³ Mossets de rosada Amanida amb tonyina logurt de soja	Llenties estofades amb verduretes ²⁴ Pernilets de pollastre al forn Amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata ²⁵ Carn magre de porc al forn Amanida Fruita de temporada	Cigrons estofats amb hortalisses ²⁶ Pit de pollastre a la planxa a les fines herbes Amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb galets ²⁷ Salmó a la planxa amb samfaina Amanida Fruita de temporada
Espaguetis amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida logurt de soja	Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou			
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. Menú validat per Dietistes nutricionistes col•legiades: CAT N°0681				

Per causa de força major l'empresa és reserva el dret de fer canvis en el menú.