

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Sopa de peix (sense FS, sense ou) Pollastre a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	2 Arròs casolà Filet de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	3 Mongetes blanques Mossets de rosada Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	4 <b>DIA DE LA PROTEÏNA VEGETAL</b> Crema de carbassó amb crostons Cigrons estofats Tomàquet provençal Fruita de temporada	5 Mongeta tendre i patates saltejades amb all Peix al forn Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
8 Fideus a la cassola Peix a la planxa Amanida amb enciam i tonyina logurt Natural	9 Mongetes estofades Pollastre al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Bròquil amb patates Peix al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Arròs amb salsa de tomàquet Caçó al forn Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	12 Crema de verdures amb crostons Peix a la planxa Amanida amb blat de moro Fruita de temporada
15 Paella (peix) (sense FS, sense ou) Peix a l'ajillo Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	16 Mongeta tendre amb patates aromatitzada al pebre vermell Suprema de fogoner amb samfaina Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	17 Espaguetis amb crema de llet Peix al forn amb bolets Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	18 Cigrons estofats Peix al forn Amanida amb tonyina Fruita de temporada	19 <b>DIA INTERNACIONAL DE LA FELICITAT</b> Sopa de peix amb galets (sense FS, sense ou) Coques Casolanes (sense carn) Préssec en almívar
22 Espirals de colors amb carbassó i formatge Peix al forn Tomàquet provençal logurt Natural	23 Cigrons estofats Peix a la planxa Amanida amb blat de moro Fruita de temporada	24 Arròs caldós de marisc (sense ou) i verdures Suprema de salmó marinat amb llimona i fines herbes Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	25 Mongetes seques saltejades amb all i julivert Peix a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	26 Vichyssoise amb crostons Peix estofat Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada
<p>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 servei. Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681</p>				
<p><b>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou</b></p>				



**PA INTEGRAL**

Tots els làctics són de "La Fageda"

**TÈCNICA CULINÀRIA**

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

**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

**\* FRUITA DE TEMPORADA (SM)**

A la web trobaran les recomanacions dels sopars