

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	6 Macarrons a la Napolitana Lluç al forn Amanida amb enciam i olives logurt Natural	7 Llenties estofades Truita de patates Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	8 "Ensaladilla" russa Llom a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Sopa de peix amb arròs (sense gluten) Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
12 Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç a la planxa Amanida amb enciam i tonyina logurt Natural	13 Mongetes estofades Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 FESTA DE LA PRIMAVERA Coca Vegetal (sense gluten) Pit de pollastre a la planxa i xips Fruita de temporada		15 Crema de carbassa amb rostes (sense gluten) Caçó al forn amb salsa d'ametlles Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada
19 Espaguetis a la carbonara Suprema de fogoner a la riojana (sense gluten) Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	20 Llenties col·legials Truita amb carbassó Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	21 Broquil amb patates Vedella rostida al forn amb xampinyons Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	22 Paella (brou de peix) (sense gluten) Medalló de Bacallà a la planxa Amanida amb tonyina Fruita de temporada	23 DIADA DE SANT JORDI Sopa d'au amb lletres Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i olives Pa de pessic casolà
26 Llenties estofades Truita d'espínacs Tomàquet provençal Fruita de temporada	27 Perona amb patates Llom a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa logurt Natural	28 Cigrons estofats Truita a la francesa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	29 Fideuà (brou vegetal) (sense gluten) Rodanxa de lluç al forn amb salsa verda Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	30 Arròs amb salsa de tomàquet Gall dindi estofat amb carxofes i bolets Amanida amb enciam i api Fruita de temporada



PA SENSE GLUTEN

Tots els làctics són de "La Fageda"

TÈCNICA CULINÀRIA

- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
- * Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet, nata.
- * 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

* FRUITA DE TEMPORADA (SM)

A la web trobaran les recomanacions 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 servei.

Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681

Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten

DIETES SETMANALS

Sopa d'arròs Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs Pit de Gall d'indi planxa logurt natural
--	--	--	---	--