



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 Arròs amb salsa de tomàquet Peix a la planxa amb ceba caramelitzada Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	2 Patates estofades Peix a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	3 Fideuà de peix (sense fruits secs, sense ou, sense soja) Filet de Lluç al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	4 Sopa d'au amb galets (sense fruits secs, sense ou, sense soja) Peix al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
7 Mongeta tendre rodona amb patates i amb oli d'all Peix al forn Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	8 Arròs amb salsa de tomàquet Peix rostit amb xampinyons Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	9 Espaguetis amb bolonyesa vegetal Peix a l'ajillo Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	10 Patates estofades Peix a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	11 Arròs tres delícies (sense ou) (sense pèsols) Peix al forn amb salsa de verdures Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
14 Amanida Rusa (sense pèsols) Estofat de peix amb verduretes Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural	15 Macarrons a la napolitana Maira enfarinada casolana (sense fruits secs, sense ou) Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	16 Patates Col·legial Peix al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	17 Paella de l'hort (sense fruits secs, sense ou, sense soja, sense pèsols) Peix rostit amb pomes Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	18 Sopa de peix amb pistons (sense fruits secs, sense ou, sense soja) Peix a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
21 Amanida de pasta de colors Filet de Lluç al forn Amanida amb tonyina logurt Natural	22 Arròs amb salsa de tomàquet Mossets de rosada Xips Gelat/Fruita de temporada	 <p>BONES VACANCES D'ESTIU</p> 		



PA INTEGRAL
(sense FS)

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)

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 com la pasta ...són sense ou

En aquest menú no es servirà plàtan

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