



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
JUNY 27 Espagueti a la napolitana Croquetes d'au Amanida logurt	JUNY 28 Llenties estofades Truita a la francesa Amanida Fruita	JUNY 29 Mongeta tendra amb patates Llom adobat a la planxa Amanida Fruita	JUNY 30 Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Amanida Fruita	1 Sopa d'au amb galets Pernillets de pollastre al forn Patates xips Fruita
4 Arròs 3 delícies Bacallà arrebossat amb all i julivert Amanida logurt	5 Crema de carbassa amb pastanaga Mandonguilles al forn amb xampinyons Tomàquet provençal Fruita	6 Cigrons estofats Truita de carbassó Amanida Fruita	7 Macarrons amb soja texturitzada Hamburguesa de salmó ala planxa Amanida amb tonyina Fruita	8 "Ensaldilla rusa" Pit de pollastre arrebossat Amanida Préssec en almívar
11 Crema de verdures Botifarra a la planxa Amanida logurt	12 Mongetes estofades Mossets de rosada Patates xips Fruita	13 Arròs caldós amb fumet de peix Pollastre rostit al ajillo Amanida Fruita	14 Fideuà Rodanxa de lluç amb all i julivert Amanida Fruita	15 Sopa de rap amb pistons Truita de patates amb formatge tendre Tomàquet provençal Fruita
18 Espagueti a la carbonara Pit de pollastre a la planxa Amanida logurt	19 Crema de carbassó amb rostes Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida Fruita	20 Llenties estofades amb verdures Ou dur amb beixamel Amanida Fruita	21 Paella Filets de mara enfarinats Amanida Fruita	22 Amanida d'estiu amb patates Canya de llom rostida amb pomes i verdures Amanida Préssec en almívar
25 Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes d'au Amanida logurt	26 Mongeta tendra amb patates Salsitxes al forn saltejades amb alls Amanida Fruita	27 Macarrons a la napolitana Filet de lluç a la planxa Amanida amb tonyina Fruita	28 Sopa d'au amb galets Pernillets de pollastre a les fines herbes Amanida Fruita	29 Pizzes variades (pernil dolç, tonyina i mozzarella) Nuggets de pollastre Patates xips Gelat

**PA INTEGRAL**

Tots els làctics son de "La Fageda"

TÈCNICA CULINÀRIA

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

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**VERDURA ECOLÒGICA***** FRUITA DE TEMPORADA(SM)**

A la web trobaran les recomanacions dels sopars

DIETES SETMANALS

Sopa d'arròs Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Pollastre 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 dindi planxa logurt natural
--	---	--	---	---

Estem treballant conjuntament amb la Consultoria Nutricional Cesnut per oferir-vos la màxima qualitat dietètica dels nostres menús. Per a qualsevol dubte, 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