



## SETMANA 4

Menú		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
B a s a l  H i p o s ò d i c a	Dinar	Amanida grega amb formatge fresc i olivada	Bròquil gratinat amb beixamel i formatge	Llenties estofades amb verdures	Gaspatxo de la casa amb crostons	Amanida russa	Arròs a la cubana	Empedrat de mongetes amb bacallà i olives negres
		Albergínia farcida amb tonyina i gratinada	Lluç a la marinera amb cloïsses	Pollastre a l'allet amb patata al forn	Paella peix,sepia, muscals, gambetes	Bacallà gratinat amb ali-oli i mongetes	Llom amb salsa de prunes i fruits secs	Canelons de l'àvia gratinats
		<b>Fruita del temps</b>	<b>Fruita del temps</b>	<b>Fruita del temps</b>	<b>Fruita del temps</b>	<b>Fruita del temps</b>	<b>Fruita del temps</b>	<b>Gelat</b>
	Sopar	Verdures de la horta tres colors	Sopa de brou de la casa amb fideus	Crema de verdures	Crema de carbassa	Carxofes saltejades amb cebetes	Crema de porros	Minestra amb llegums saltejada picada
		Croquetes de pernil i pa amb tomaquet	Truita de patates i ceba amb tomàquet amanid	Salmo al forn amb verduretes	Truita de carbassó amb amanida	Bistec de pollastre amb esparracs	Truita francesa amb amanida	Assortiment d'embotits amb pa amb tomàquet
		<b>logurt de fruites</b>	<b>logurt de fruites</b>	<b>logurt de fruites</b>	<b>Flam</b>	<b>logurt de fruites</b>	<b>logurt de fruites</b>	<b>logurt de fruites</b>
<b>A tots els serveis de dinars i sopars a part del postres programat hi haurà la opció de fruita i iogurts</b> <b>Els iogurts son de sabors variats amb opció de desnatats i sense lactosa, les natilles i flams son sense sucre</b>								
Programació Validada i supervisada per la consultoria nutricional Performance Nutrition. Firmat per Oriol Garcia, N.col: CAT001194 								
Programació de menús validada i supervisada per RHS del centre. Elka Rosario N.col:08-049999 