

SETMANA 3

Menú	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge	
B a s a l H i p o s ò d i c a	Dinar	Hummus de cigrons	Carpaccio tomàquet, cogombre, brots, soja i olivada.	Faves amb ceba i botifarra negra.	Gaspatxo UVA: bròquil saltejat	Llacets de verdures amb salsa suau de formatge	Cassola de patata amb sobrassada i formatge	Mongetes amb cansalada
		Pollastre amb amanida	Fideuà amb gambes, sípia i el seu all i oli	Llobarro a la bilbaïna	Arròs de muntanya amb carxofes, bolets i xampinyons	Rodonet de pollastre farcit amb salsa d'ametlles	Braó al forn	Lasanya vegetal gratinada
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Bunyols
	Sopar	Mongetes verdes amb alls tendres	Crema de pastanaga	Minestra amb llegums saltejada amb pesto	Sopa de verdures amb pasta	Crema de carbassó	Crema de xampinyons	Carxofes saltades amb espàrrecs
		Lluç amb salsa taronja	Truita de patates i ceba i pa amb tomàquet	Salsitxes amb ceba i amanida	Truita de pernil dolç amb amanida	Calamars a la romana amb amanida	Truita francesa amb amanida de tomàquet	Croque monsieur
		logurt de fruites	logurt de fruites	logurt de fruites	Natilles	logurt de fruites	logurt de fruites	logurt de fruites

A tots els serveis de dinars i sopars a part de les postres programades hi haurà l'opció de fruita i iogurts.

Els iogurts són de sabors variats amb opció de sense lactosa, les natilles i flams són sense sucre.

Programació Validada i supervisada per la consultoria nutricional Performance Nutrition. Firmat per Oriol García, N.col: CAT001194



Programació de menús validada i supervisada per RHS del centre. Elka Rosario N.col:08-049999

