

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	6 Macarrons a la Napolitana Bacallà amb all i julivert Amanida amb enciam i olives logurt Natural	7 Llenties estofades Truitada de patates Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	8 "Ensaladilla" russa Hamburguesa a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Sopa de peix amb arròs 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 <b>FESTA DE LA PRIMAVERA</b> Coca Vegetal Pit de pollastre a la planxa i xips Fruita de temporada		15 Crema de carbassa amb rostes 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 Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	20 Llenties col·legials Truitada 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 Medalló de Bacallà a la planxa Amanida amb tonyina Fruita de temporada	23 <b>DIADA DE SANT JORDI</b> Sopa d'au amb lletres Llibretes de pernil dolç i formatge Amanida amb enciam i olives Pa de peix casolà
26 <b>MENU VEGGIE</b> Llenties estofades Croquetes d'espinacs Tomàquet provençal Fruita de temporada	27 Perona amb patates Botifarra a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa logurt Natural	28 Cigrons estofats Truitada a la francesa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	29 Fideuà Rodanxa de lluç al forn amb salsa verda Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	30 Arròs amb salsa de tomàquet Gall d'indi amb carxofes i bolets Amanida amb enciam i api Fruita de temporada
<p>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:  <b>info@cesnut.com</b> o directament amb la direcció del servei.  <u>Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681</u></p>				
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Truitada 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



## PA INTEGRAL

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