

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	6 Macarrons a la Napolitana Lluç al forn Amanida amb enciam i olives logurt Natural	7 Mongetes estofades Peix al forn Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	8 "Ensaladilla" russa (sense pèsols) Peix a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	9 Sopa de peix amb arròs (sense FS, sense soja) Peix 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 Peix al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 <b>FESTA DE LA PRIMAVERA</b> Coca Vegetal (sense FS) Peix a la planxa i xips Fruita de temporada		15 Crema de carbassa amb rostes Caçó al forn 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 Mongetes col·legials Peix al forn amb carbassó Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	21 Broquil amb patates Peix al forn amb xampinyons Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	22 Paella (brou de peix) (sense FS, sense soja) Medalló de Bacallà a la planxa Amanida amb tonyina Fruita de temporada	23 <b>DIADA DE SANT JORDI!</b> Sopa de peix amb lletres (sense FS, sense soja) Peix a la planxa Amanida amb enciam i olives Pa de pessic casolà
26 Mongetes estofades Peix al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	27 Perona amb patates Peix a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa logurt Natural	28 Mongetes estofades Peix al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	29 Fideuà (brou vegetal) (sense FS, sense soja) Rodanxa de lluç al forn amb salsa verda Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	30 Arròs amb salsa de tomàquet Peix estofat amb carxofes i bolets Amanida amb enciam i api Fruita de temporada



**PA INTEGRAL**

Tots els làctics són 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, 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

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](mailto: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**