

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	6	7	8	9
	Macarrons a la Napolitana Bacallà al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i olives logurt Natural	Llenties estofades Trita de patates Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	"Ensaladilla" russa Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Sopa de peix amb arròs Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
12	13	14 FESTA DE LA PRIMAVERA		15
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç a la planxa Amanida amb enciam i tonyina logurt Natural	Mongetes estofades Vedella adobada a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Coca Vegetal Pit de pollastre a la planxa i xips Fruita de temporada	Crema de carbassa amb rostes Caçó al forn amb salsa d'ametlles Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrons estofats Trita amb formatge Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
19	20	21	22	23
Espaguetis a la carbonara Suprema de fogoner a la riojana Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	Llenties col·legials Trita amb carbassó Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Broquil amb patates Vedella rostida al forn amb xampinyons Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Paella (brou de peix) Medalló de Bacallà a la planxa Amanida amb tonyina Fruita de temporada	DIADA DE SANT JORDI Sopa d'au amb lletres Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i olives Pa de pessic casolà
26	27	28	29	30
MENU VEGGIE Llenties estofades Croquetes d'espinacs Tomàquet provençal Fruita de temporada	Perona amb patates Vedella a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa logurt Natural	Cigrons estofats Trita a la francesa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Fideuà (brou vegetal) Rodanxa de lluç al forn amb salsa verda Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Gall dindi estofat 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: info@cesnut.com o directament amb la direcció del servei. Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681</p>				
DIETES SETMANALS				
Sopa de peix d'arròs Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Trita 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