

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3 Macarrons a la carbonara Medalló de bacallà a la planxa amb tomàquet i ceba Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural	4 Mongetes estofades Peix a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	5 Tendre rodona amb patates Peix al forn Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	6 Paella de verdures (sense FS, sense soja) Peix al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	7 Sopa de peix amb Galets (sense FS, sense soja) Peix al forn amb verdures asades Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
10 Arròs amb salsa de tomàquet Rodanxa de Lluç al forn amb salsa verda Amanida amb enciam i tonyina logurt Natural	11 Crema de verdures amb crostons (sense FS) Peix a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Mongetes estofades Peix al forn Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	13 Sopa de rap amb pistons (sense FS, sense soja) Peix a la jardinera Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Espagueti a la napolitana Maira enfarinada casolana (sense FS, sense soja) Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
17 Mongetes col·legials (amb verdures) Mossets de rosada Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	18 Puré de Carbassa Peix al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	19 Mongetes Estofades Peix a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	20 Arròs caldós de marisc (sense FS, sense soja) Filet de Lluç a la planxa Amanida amb tonyina Fruita de temporada	21 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
24 FESTA	25 Mongetes estofades Peix al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 Perona tendre i patates amb oli d'all Rostit de peix amb pomes Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Sopa de peix amb galets (sense FS, sense soja) Peix a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	28 Arròs amb verdures Medalló de Lluç a la planxa amb ceba caramelitzada Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
31 Broquil amb patates Estofat de peix Amanida amb enciam i remolatxa logurt Natural	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			



PA INTEGRAL
(sense FS)

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

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