

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 Llenties estofades Truita de patates 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 soja) Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	7 Sopa d'au amb Galets (sense soja) Pollastre 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 Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Mongetes estofades Truita a la francesa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	13 Sopa de rap amb pistons (sense soja) Mandonguilles a la jardinera Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	14 Espagueti a la napolitana Maira enfarinada casolana Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
17 Llenties col·legials Mossets de rosada Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	18 Puré de Carbassa Vedella rostida a la Cassola Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	19 Cigrons Estofats Truita amb carbassó Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	20 Arròs caldós de marisc (sense soja) Filet de Lluç a la planxa Amanida amb tonyina Fruita de temporada	21 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
24 FESTA	25 MENU VEGGIE Llenties estofades Peix al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 Perona tendre i patates amb oli d'all Rostit de porc amb pomes Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Sopa d'au amb galets (sense soja) Truita amb patates Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	28 Arròs tres delícies 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 Gall dindi Amanida amb enciam i remolatxa logurt Natural	<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>			



PA BLANC

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

S'evitarà servir:

- Fruites: Albercoc, préssec, nespres, nectarina, paraguayó. Pot consumir tota la resta de fruites sempre i quan estiguin prèviament

HIGIENITZADES I PELADES SEMPRE.

- llegums: soja. Pot consumir la resta de llegums, preferiblement **CUITES AMB DOBLE COCCIÓ I PELADES** o **PASADES PEL XINO.**