



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Macarrons amb salsa napolitana 1 Magra de porc estofada Amanida logurt Natural	Llenties estofades amb verdures 2 Bacallà al forn amb all i julivert Amanida Fruita	Mongeta tendre perona amb patates 3 Pit de pollastre a la planxa Amanida Fruita	Paella de verdures 4 Filet de gallineta al forn amb ceba Amanida Fruita	Sopa d'au 5 Truita de patates Amanida amb tonyina Fruita
Arròs amb verdures 8 Pollastre a la planxa Amanida logurt Soja	Espaguetis amb bolonyesa vegetal 9 Abadejo al forn amb all i julivert Amanida Fruita	Mongetes estofades 10 Ou dur amb beixamel Amanida amb tonyina Fruita	Crema de Carbassò 11 Cuetes de rap al forn amb salsa verda Amanida Fruita	FESTA DEL PILAR
Crema de carbassa amb pastanaga 15 Gallineta a la planxa Amanida logurt Soja	Cigrons estofats 16 Truita Amanida Fruita	Sopa de rap 17 Llom rostit amb salsa de verdures Amanida Fruita	Fideuà al forn 18 Abadejo al forn Amanida Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet al forn 19 Pollastre arrebossat Amanida amb tonyina Fruita
Fideus a la cassola amb verdures 22 Filet de gallineta amb all i julivert Amanida logurt Soja	Mongeta tendre rodona amb patates 23 Rodó de vedella rostit Amanida Fruita	Llenties estofades amb verdures 24 Truita amb carbassó Tomàquet provençal Fruita	Arròs casolà amb verdures 25 Abadejo al forn amb samfaina Amanida Fruita	Sopa d'au 26 Pernilets de pollastre rostit amb fines herbes Amanida Fruita
Macarrons a la napolitana 28 Halibut al forn amb porros Amanida amb tonyina logurt Soja	Cigrons estofats 30 Remenat d'ous amb all i julivert Amanida Fruita	MENÚ DE TARDOR CASTANYADA 31 Escudella catalana Pernilets de pollastre al forn Amanida Tasteig de moniatos	Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta... son sense gluten ni lactosa	



PA SENSE GLÚTEN

AMANIDES

TÈCNICA CULINÀRIA

- * A la cassola: Sofregit de verdura, tomàquet
- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa de Verdures: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, pastanaga, porro i alls tendres
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
- * Salsa carbonara: Llet, ceba, maicena, nou moscada

* FRUITA DE TEMPORADA (SM)

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

A la web trobaran les recomentaciones dels sopars

DIETES SETMANALS

Sopa d'arròs Pit de pollastre planxa logurt Soja	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Truita 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 Soja
--	--	--	---	---