

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Arròs tres delícies 8 Bacallà amb all i julivert Amanida amb tonyina logurt natural	Cigrons estofats 9 Truita a la francesa Amanida Fruita de temporada	Macarrons 10 a la napolitana vegetal Cazón amb daus de pastanaga Amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra rodona amb patates Truita de carbassó Amanida Fruita de temporada
Fideus a la cassola amb verdures 14 Gallineta al forn amb ceba Amanida logurt Natural	Crema de carbassó 15 Abadejo al forn amb fines herbes Amanida Fruita de temporada	Sopa de peix 16 Ou dur amb beixamel Amanida Fruita de temporada	Mongetes estofades 17 Truita a la francesa Amanida amb tonyina Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet 18 Filet de lluç a la planxa Amanida Fruita de temporada
21 FESTA	22 FESTA	Llenties estofades 23 Remenat d'ous amb all i julivert Amanida amb tonyina logurt natural	Mongeta tendra perona amb patates 24 Lluç al forn amb salsa verdures Amanida Fruita de temporada	Sopa de peix 25 Truita de patates Amanida provençal Fruita de temporada
Espirals amb salsa de verdures 28 Filet de lluç al forn amb porros Amanida amb tonyina logurt Natural	Cigrons estofades amb verdures 29 Truita amb carbassó Amanida Fruita de temporada	Arròs a la cassola 30 Gallineta a la planxa Amanida Fruita de temporada	Crema de carbassó 31 Truita amb formatge Amanida Fruita de temporada	

DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Gallineta planxa logurt natural	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 de peix amb arròs Lluç planxa logurt natural



PA INTEGRAL

AMANIDES

(Pastanaga, enciam, blat de moro, soja, remolatxa i olives segons el dia)

* Afegim Tonyina 1 cop a la setmana per compensar l'OMEGA-3

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

* 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 recomanacions dels sopars