

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Arròs tres delícies 8 Bacallà amb all i julivert Amanida amb tonyina logurts natural	Cigrons estofats 9 Truita a la francesa Amanida Fruita de temporada	Macarrons a la napolitana vegetal 10 Cazón amb daus de pastanaga Amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra rodona amb patates 11 Pollastre "al ajillo" Amanida Fruita de temporada
Fideus a la cassola amb verdures 14 Gallineta al forn amb ceba Amanida logurt Natural	Crema de carbassó 15 Pernilets de pollastre rostit amb fines herbes Amanida Fruita de temporada	Sopa d'au 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
FESTA 21	FESTA 22	Mongeta tendra perona amb patates 23 Cuixes de pollastre al forn amb xampinyons Amanida amb tonyina logurt Natural	Lenties estofades 24 Remenat d'ous amb all i julivert Amanida Fruita de temporada	Sopa de peix 25 Vedella al forn Amanida provençal Fruita de temporada
Espirals amb salsa de verduretes 28 Filet de lluç al forn amb porros Amanida amb tonyina logurt Natural	Cigrons estofades amb verduretes 29 Truita amb carbassó Amanida Fruita de temporada	Arròs a la cassola 30 Pollastre a la planxa Amanida Fruita de temporada	Crema de carbassó 31 Truita amb formatge Amanida Fruita de temporada	

DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Pit de pollastre 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 d'au amb arròs Pit de Gall d'Indi 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 Verduretes: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet,
- * 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