



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>Macarrons amb salsa napolitana 1</p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures</p> <p>Amanida Fruita</p>	<p>Crema de carbassa i pastanaga 2</p> <p>Bacallà amb all i julivert</p> <p>Amanida Fruita</p>	<p>Paella de verdures 3</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Amanida amb tonyina logurt Natural "La Fageda"</p>	<p>Cigrons estofats amb verdures 4</p> <p>Palometa amb tomàquet</p> <p> Amanida Fruita</p>	<p>5</p> <p>FESTA DE LA PRIMAVERA</p> <p>Pizzas casolanes "Primavera" Pollastre arrebossat</p> <p>Amanida Fruita </p>
<p>Mongeta tendra perona amb patates 8</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida Fruita</p>	<p>Mongetes estofades amb hortalisses 9</p> <p>Caçó al forn amb samfaina</p> <p>Amanida Fruita</p>	<p>Fideus a la cassola amb verdures 10</p> <p>Ou dur amb beixamel</p> <p>Amanida amb tonyina logurt Natural "La Fageda"</p>	<p>Sopa de pistons 11</p> <p>Pollastre estofat amb verdures</p> <p> Amanida Fruita</p>	<p>Arròs 12</p> <p>amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó amb salsa de verdures</p> <p>Amanida provençal Fruita</p>



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**

VACANCES DE SETMANA SANTA

<p>DILLUNS DE PASQUA</p>	<p>Arròs a la cassola 23</p> <p>Filet de lluç a la marinera</p> <p>Amanida Fruita Ou de Pasqua</p>	<p>Llenties estofades amb verdures 24</p> <p>Ou remenat</p> <p>Amanida logurt Natural "La Fageda"</p>	<p>Crema de carbassa 25</p> <p>Vedella rostida</p> <p>Amanida amb tonyina Fruita</p>	<p>26</p> <p>RECICPARTY</p> <p>Espaguetis amb tomàquet Croquetes de pollastre</p> <p>Amanida Fruita </p>
	<p>Crema de carbassó i porro 29</p> <p>Gall d'indi estofat </p> <p>Amanida Fruita</p>	<p>Sopa d'au amb "estrelles" 30</p> <p>Lluç al forn amb pomes</p> <p>Amanida Fruita</p>		

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 recomentaciones dels sopars

DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Pit de pollastre planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Truïta 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