





Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Macarrons amb salsa napolitana 1 Filet de lluç al forn amb verduretes Amanida logurt Natural "La Fageda"	Crema de carbassa i pastanaga 2 Llom rostit amb pebrots Amanida  Fruita	Paella de verduretes 3 Truita de carbassó Amanida amb tonyina Fruita	FESTA DE LA PRIMAVERA 4 Pizzas casolanes "Primavera" Pollastre arrebossat Amanida Fruita 	5
Mongeta tendra 8 perona amb patates Carn magra de porc al forn amb allada Amanida logurt Natural "La Fageda"	Mongetes estofades amb hortalisses 9 Caçó al forn amb samfaina Amanida Fruita	Fideus a la cassola amb verduretes 10 Ou dur amb beixamel Amanida amb tonyina Fruita	11 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre estofat amb verduretes Amanida Fruita	12

VACANCES DE SETMANA SANTA

DILLUNS DE PASQUA	Arròs a la cassola 23 Filet de lluç a la marinera Amanida  logurt natural "La Fageda" Ou de Pasqua	Llenties estofades amb verduretes 24 Truita a la francesa Amanida Fruita	Espaguetis bolonyesa 25 Croquetes d'avia Amanida amb tonyina Fruita 	26
Crema de carbassó i porro 29 Gall d'indi estofat Amanida  logurt Natural "La Fageda"	Sopa d'au amb "estrelles" 30 Llom rostit amb pomes Amanida Fruita			

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, pastanaga, porro i alls tendres
- * Salsa Bolonyesa vegetal: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot

*FRUITA DE TEMPORADA(SM)

VAPOR: Els plats de verduretes 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