



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
TORNEM A L'ESCOLA				
				
				Espaguetis amb bolonyesa vegetal 8 Mossets de rosada Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre
Mongeta tendra perona amb patates 11 Filet de lluç amb all i julivert Tomàquet provençal logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Llenties estofades amb hortalisses 12 Ous durs amb beixamel Amanida Fruita de temporada	Paella de verdures 13 Fogonero al forn amb samfaina Amanida Fruita de temporada	Cigrons estofats amb hortalisses i patata Rodanxa de Lluç al forn Amanida Fruita de temporada 14	Sopa d'au amb galets 15 Estofat de gall dindi Amanida Fruita de temporada
Arròs a la cassola amb verdures 18 Carn magre de porc amb pebrots Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Mongetes estofades amb hortalisses 19 Rodanxa de Lluç amb salsa de verdures Amanida Fruita de temporada	Crema de carbassó 20 Pernilets de pollastre rostit amb fines herbes Amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses 21 Truita de patates Amanida Fruita de temporada	FESTA LOCAL 22
Macarrons a la bolonyesa vegetal 25 Filet de Lluç al forn amb salseta verda Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Cigrons estofats amb hortalisses 26 Truita amb formatget Amanida Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet 27 Pollastre a l'ajillo Amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb verduretes Medalló de Bacalla a la planxa Amanida Fruita de temporada 28	MENÚ D'HIVERN 29
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Peix a la planxa logurt Natural "La Fageda" sense sucre	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 dindi planxa logurt Natural "La Fageda" sense sucre



PA INTEGRAL

AMANIDES

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

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: 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