



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 14 Rodanxa de lluç al forn Amanida Fruita de temporada	Sopa de peix amb galets 15 Truita a la francesa Amanida Fruita de temporada
Arròs a la cassola amb verdures 18 Peix al forn 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 Truita a la francesa 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 Truita de carbassó Amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb verduretes 28 Medalló de Bacalla a la planxa Amanida Fruita de temporada	MENÚ D'HIVERN 29
DIETES SETMANALS				
Sopa de peix 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 de peix amb arròs Truita de carbassó 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 Verdurettes: 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 càterring, s'elaboren al vapor així mantenint totes les seves propietats

A la web trobaran les recomanacions dels sopars

Estem treballant conjuntament amb la Consultoria Nutricional Cesnut per oferir-vos la màxima qualitat dietètica dels nostres menús. Per a qualsevol dubte a prop del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: info@cesnut.com o directament amb la direcció del centre. Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681