



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<h1>TORNEM A L'ESCOLA</h1> 				
Mongeta tendra perona amb patates Filet de Lluç amb all i julivert Tomàquet provençal logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Llenties estofades amb hortalisses Ous durs amb beixamel Amanida Fruita de temporada	Paella de verdures Fogonero al forn amb samfaina Amanida Fruita de temporada	Cigrons estofats amb hortalisses i patata Rodanxa de Lluç al forn Amanida Fruita de temporada	Espaguetis amb bolonyesa vegetal Mossets de rosada Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre
Arròs a la cassola amb verdures Peix al forn amb pebrots Amanida logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Mongetes estofades amb hortalisses Rodanxa de Lluç amb salsa de verdures Amanida Fruita de temporada	Crema de carbassó Truita a la francesa Amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Truita de patates Amanida amb tonyina Fruita de temporada	Sopa de peix amb galets Truita a la francesa Amanida amb tonyina Fruita de temporada
Macarrons a la bolonyesa vegetal Filet de Lluç al forn amb salsa verda Amanida amb tonyina logurt Natural "La Fageda" sense sucre	Cigrons estofats amb hortalisses Truita amb formatget Amanida Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Truita de carbassó Amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb verduretes Medalló de Bacalla a la planxa Amanida Fruita de temporada	<b>MENÚ D'HIVERN</b> Crema de carbassa Peix al forn amb xampinyons Amanida Fruita de temporada
<b>DIETES SETMANALS</b>				
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)

**\* 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: 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**

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](mailto:info@cesnut.com) o directament amb la direcció del centre. Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681