



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3 Macarrons a la carbonara Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet i ceba Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural	4 Llenties estofades Truita de patates Tomàquet provençal Fruita de temporada	5 Tendre rodona amb patates Hamburguesa d'Hummus i pastanaga a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	6 Paella de verdures (sense peix) Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	7
10 Arròs amb salsa de tomàquet Truita amb formatge Amanida amb enciam i remolatxa logurt Natural	11 Crema de verdures amb crostons Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Mongetes estofades Truita a la francesa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	13 Sopa d'au amb pistons (sense peix) Mandonguilles a la jardinera Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	14
17 Llenties col·legials Croquetes de pollastre Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	18 Puré de Carbassa Vedella rostida a la Cassola Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	19 Cigrons Estofats Truita amb carbassó Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	20 Macarrons a la Bolonyesa Vegetal Pernilets de pollastre rostit amb fines herbes Amanida amb pastanaga Fruita de temporada	21
24 Espirals de colors amb carbassó i formatge Pit de pollastre a la riojana Amanida amb remolatxa logurt Natural	<b>MENU VEGGIE 25</b> Llenties estofades Truita a la francesa Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 Perona tendre i patates amb oli d'alls Rostit de porc amb pomes Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Sopa d'au amb galets (sense peix) Truita amb patates Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	28
31 Broquil amb patates Estofat de Gall dindi Amanida amb enciam i remolatxa logurt Natural	<p>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 servei. Menú validat</p> <p>per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681</p>			
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Pit de pollastre a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Pollastre a la planxa Codony	Sopa d'au Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Pit de pollastre a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs Pit de Gall d'Indi planxa logurt natural



## PA INTEGRAL

Tots els làctics son de "La Fageda"

## TÈCNICA CULINÀRIA

- \* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- \* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
- \* Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet, nata.
- \* Colegial: amb hortalisses

**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

\* FRUITA DE TEMPORADA (SM)

A la web trobaran les recomanacions dels sopars