



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3 Macarrons a la carbonara (sense ou) Medalló de bacallà a la planxa amb tomàquet i ceba Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural	4 Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	5 Tendre rodona amb patates Peix alfor Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	6 Paella de verdures (sense ou) Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	7 Sopa d'au amb Galets (sense ou) Pollastre al forn amb verdures asades Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
10 Arròs amb salsa de tomàquet Rodanxa de Lluç al forn amb salsa verda Amanida amb enciam i tonyina logurt natural	11 Crema de verdures amb crostons (sense ou) Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Mongetes estofades Peix a la planxa (sense RAP) Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	13 Sopa de peix amb pistons (sense ou) Mandonguilles a la jardinera Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	14 Espagueti a la napolitana Maira enfarinada casolana (sense ou) Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
17 Llenties col·legials Mossets de rosada 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 Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	20 FESTA LOCAL	21 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
24 Espirals de colors amb carbassó i formatge (sense ou) Suprema de fogonero a la riojana Amanida amb tonyina logurt natural	MENU VEGGIE 25 Llenties estofades Peix al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 Perona tendre i patates amb oli d'all Rostit de porc amb pomes Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	27 Sopa d'au amb galets (sense ou) Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	28 Arròs tres delícies (sense ou) Medalló de lluç a la planxa amb ceba caramelitzada Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
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 per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681</p>			
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Pit de pollastre a la planxa 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

Tots els làctics són 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

Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou