



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1
4 Perona tendre amb patates amb oli d'all Suprema de fogonero a la riojana Amanida amb enciam i pastanaga logurt Natural	5 Llenties Col·legials Pernilet de pollastre al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	6 Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa mixta a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	7 Cigrons estofats Trita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	8
11 FESTIU	12 FESTIU	13 Espaguetis amb salsa bolonyesa amb soja texturitzada Mossets de rosada Tomàquet provençal logurt Natural	14 Paella de verdres Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	15
18 Espirals de colors amb carbassó i formatge Filet de lluç al forn amb samfaina Amanida amb enciam i soja logurt Natural	19 Mongetes estofades Trita de patates Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 Arròs 3 delícies saltejat amb oli d'all Vedella rostida a la cassola Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	21 Cigrons amb hortalisses Filets de maira enfarinada Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	22
25 Macarrons a la carbonara Trita amb carbassó Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural	26 Bròquil amb patates Gall dindi estofat amb ceba i porros Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	27 Arròs caldós a la Marinera Rodanxa de Lluç amb all i julivert Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	28 Sopa d'au amb galets Pollastre al forn amb verdres asades Amanida amb enciam i soja Pà de pessic casolà	29
Estem treballant 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				
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Trita a la francesa 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 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 verdres 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