



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Sopa d'au amb galets (s/FS) Pollastre a l'ajillo Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada
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 Pernilets 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 Truita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	8 Fideuà (s/FS) Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada
11 FESTIU	12 FESTIU	13 Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal Mossets de Bacallà Tomàquet provençal logurt Natural	14 Paella de verdures (s/FS) Rodanxa de Lluç amb tomàquet Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	15 Crema de carbassa amb crostons Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
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 Truita 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 (s/FS) Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	22 Sopa de rap amb pistons (s/FS) Pernilets de pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
25 Macarrons a la carbonara Truita 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 MENU VEGGIE Truita a la francesa Tomàquet provençal Fruita de temporada	29 FELIÇ ANIVERSARI Sopa d'au amb galets Pollastre al forn amb verdures asades Amanida amb enciam i pastanaga Pà de pessic casolà 
<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 (s/FS) Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix (s/FS) Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs (s/FS) Pit de Gall d'Índi planxa logurt natural



PA INTEGRAL
Tots els làctics són de "La Fageda"

TÈCNICA CULINÀRIA

- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomàquet, 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