

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1	2	3	4	5
FESTIU	Llenties ECOLÒGIQUES saltejades amb hortalisses Trita a la francesa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Coliflor amb patates Llom a la planxa amb verdures Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	Cigrons saltejats ECOLÒGICS Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Espaguetis integrals a la bolonyesa amb soja texturitzada Lluç al forn amb llit de ceba Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Crema de carbassa amb crostons integrals Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	Mongetes saltejades amb hortalisses Trita a la francesa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Tendre perona i patates amb oli d'oliva Llom a la planxa amb ceba Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	Arròs amb verdures Suprema de fogonero al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Sopa d'au amb galets integrals Pernilets de pollastre rostint a les fines herbes Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Llenties ECOLÒGIQUES saltejades Peix al forn Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural	MENÚ DE TARDOR Escudella Catalana ECO Pollastre al forn amb verdures asades Amanida Fruita i tast de moniatos	Cigrons saltejats ECOLÒGICS Trita a la francesa Tomàquet provençal Fruita de temporada	Arròs amb verdures Medalló de lluç a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Mongeta tendre rodona amb patates i oli d'all Llom a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
22	23	24	25	26
Crema de carbassó amb rostes integrals Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja logurt natural	Sopa de peix amb pistons integrals Pollastre a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Mongetes blanques saltejades Trita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Espirals de colors amb carbassó i formatge Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	FELIÇ ANIVERSARI Arròs amb verdures Llom forn amb porros Amanida amb enciam i pastanaga Fruita
29	30	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 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