

| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|---|---|---|---|--|
| FESTIU | Estofat de lleties ECOLÒGIQUES Truita amb formatge Amanida amb enciam i olives logurt Natural | Coliflor amb patates Mandonguilles rostides amb verdures Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada | Espagueti a la bolonyesa amb soja texturitzada Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada | |
| Crema de carbassa amb crostons Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i olives logurt Natural | Mongetes estofades amb hortalisses Truita de patates Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada | Tendre perona i patates amb oli d'all Magra de porc amb ceba Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada | Sopa d'au amb galets Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada | |
| Lleties estofades ECOLÒGIQUES Mossets de rosada 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 | Estofat de cigrons ECOLÒGICS Truita amb carbassó Tomàquet provençal Fruita de temporada | Paella de l'hort Hamburguesa a la planxa amb ceba caramelitzada Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada | |
| Crema de carbassó amb rostes Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja logurt Natural | Sopa de peix amb pistons Estofat de pollastre amb verdures Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada | Estofat amb mongetes blanques Truita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada | Espirals de colors amb carbassó i formatge Croquetes de pollastre Tomàquet provençal Fruita de temporada | |
| Macarrons amb beixamel i formatge rallat Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural | Lleties col·legials ECOLÒGIQUES Truita amb carbassó Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada | 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 Truita 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