

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>FESTIU</b>	Estofat de lleties <b>ECOLÒGIQUES</b>  Truita amb formatge (s/lactosa)  Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural sense lactosa	Coliflor amb patates Mandonguilles de pollastre (s/lactosa) rostides amb verduretes Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	Espaguetis a la bolonyesa amb soja texturitzada  Pernilets de pollastre al forn  Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	
Crema de carbassa amb crostons (s/lactosa) Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural sense lactosa	Mongetes estofades amb hortalisses Truita de patates Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Tendre perona i patates amb oli d'oliva Magra de porc amb ceba Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	Sopa d'au amb galets (s/lactosa) Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	
Estofat de lleties <b>ECOLÒGIQUES</b>  Mossets de rosada  Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural sense lactosa	<b>MENÚ DE TARDOR</b> Escudella Catalana <b>ECO</b> (s/lactosa)  Pollastre al forn amb verdures asades  Amanida Fruita i tast de moniatos	Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b>  Truita amb carbassó  Tomàquet provençal Fruita de temporada	Paella de l'hort Hamburguesa de pollastre a la planxa (s/lactosa) amb ceba caramel·litzada Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	
Crema de carbassó amb rostes (s/lactosa) Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja logurt natural sense lactosa	Sopa de peix amb pistons (s/lactosa) Estofat de pollastre amb verduretes Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Estofat de mongetes blanques Truita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Espirals de colors amb carbassó i formatge (s/lactosa) Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	
<b>29</b>	<b>30</b>	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: <a href="mailto:info@cesnut.com">info@cesnut.com</a> o directament amb la direcció del servei. Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681		
Macarrons a la napolitana Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural sense lactosa	Lleties col·legials <b>ECOLÒGIQUES</b>  Truita amb carbassó Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	<b><i>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, elaboracions, ...són sense lactosa</i></b>		


**PA INTEGRAL**

 Tots els làctics són **SENSE LACTOSA**
**TÈCNICA CULINÀRIA**

- \* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- \* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
- \* Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet, nata. (sense lactosa)
- \* Colegial: amb hortalisses

**VAPOR:**

Els plats de verdures i hortalisses que s'ofereixen a la Cuina Central en servei de càterin, s'elaboren al vapor així mantenint totes les seves propietats

\* FRUITA DE TEMPORADA (SM)