

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
<b>FESTIU</b>	Crema de carbassa (s/làctic) Estofat de lleties <b>ECOLÒGIQUES</b> Amanida amb enciam i blat de moro logurt de soja	Coliflor amb patates Mongetes estofades amb hortalisses Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	Minestra de verdures amb patata Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b> 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/làctic) Estofat de lleties/saltejades <b>ECOLÒGIQUES</b> Amanida amb enciam i pastanaga logurt de soja	Verduretes variades amb patata Mongetes estofades amb hortalisses Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Tendre perona i patates amb oli d'oliva Cigrons estofats/saltejats <b>ECOLÒGICS</b> Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	Arròs a la cassola Tofu al forn amb tomàquet Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	
Minestra de verdures amb patata Estofat de lleties <b>ECOLÒGIQUES</b> Amanida amb enciam i blat de moro logurt de soja	<b>MENÚ DE TARDOR</b> Sopa de verdures amb pasta <b>ECO</b> Tofu al forn amb verdures asades Amanida Fruita i tast de moniatos	Crema de carbassa (s/làctic) Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b> Tomàquet provençal Fruita de temporada	Crema de carbassó i pèsols (s/làctic) Paella de l'hort Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	
Crema de carbassó amb rostes (s/làctic) Estofat de lleties/saltejades <b>ECOLÒGIQUES</b> Amanida amb enciam i soja logurt de soja	Sopa de verdura amb pistons Cigrons estofat/saltejats <b>ECOLÒGICS</b> Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Crema de verdures (s/làctic) Estofat de mongetes blanques Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de pastanaga i pèsols (s/làctic) Espirals de colors amb carbassó Tomàquet provençal Fruita de temporada	
<b>29</b>	<b>30</b>			
Macarrons a la napolitana Tofu a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro logurt de soja	Crema de carbassa (s/làctic) Lleties col·legials <b>ECOLÒGIQUES</b> Amanida amb enciam i pastanaga 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: <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		


**PA INTEGRAL**

Tots els làctics són DE SOJA

**TÈCNICA CULINÀRIA**

\* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba

\* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot

\* 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