



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
FESTIU	1 Estofat de lleties ECOLÒGIQUES Peix a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	2 Coliflor amb patates Llom rostit amb verdures Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	3 Cigrons estofats ECOLÒGICS Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 Espaguetis a la bolonyesa amb soja texturitzada (s/ou) Lluç al forn amb llet de ceba Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
8 Crema de carbassa amb crostons (s/ou) Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	9 Mongetes estofades amb hortalisses Cuixes de pollastre al forn Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	10 Tendre perona i patates amb oli d'oliva Magra de porc amb ceba Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	11 Arròs a la cassola Suprema de fogonero al forn amb tomàquet Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Sopa d'au amb galets (s/ou) Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
15 Estofat de lleties ECOLÒGIQUES Llom a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural	16 MENÚ DE TARDOR Escudella Catalana ECO (s/ou) Pollastre al forn amb verdures asades Amanida Fruita i tast de moniatos	17 Cigrons estofats ECOLÒGICS Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	18 Paella de l'hort Medalló de lluç amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	19 Mongeta tendre rodona amb patates i oli d'alls Llom a la planxa amb ceba caramel·litzada Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
22 Crema de carbassó amb rostos (s/ou) Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja logurt natural	23 Sopa de peix amb pistons (s/ou) Estofat de pollastre amb verdures Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	24 Estofat de mongetes blanques Pollastre al forn Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	25 Espirals de colors amb carbassó i formatge (s/ou) Peix a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 FELIÇ ANIVERSARI! Arròs amb tomàquet Canya de llom rostida al forn amb porros Amanida amb enciam i pastanaga Galetes (s/ou) / Fruita
29 Macarrons amb beixamel i formatge rallat (s/ou) Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural	30 Lleties col·legials ECOLÒGIQUES Peix al forn 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 Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou		
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs (s/ou) Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix (s/ou) Pit de pollastre a la planxa Poma	Pasta bullida amb oli i sal (s/ou) Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs (s/ou) 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, 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