



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--|---|--|---|---|
| 1 FESTIU | 2 Estofat de lleties ECOLÒGIQUES Truita amb formatge Amanida amb enciam i olives logurt Natural | 3 Coliflor amb patates Mandonguilles de pollastre rostides amb verduretes Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada | 4 Cigrons estofats ECOLÒGICS Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada | 5 Espagueti a la bolonyesa amb soja texturitzada Lluç al forn amb llit de ceba Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada |
| 8 Crema de carbassa amb crostons Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i olives logurt Natural | 9 Mongetes estofades amb hortalisses Truita de patates Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada | 10 Tendre perona i patates amb oli d'all Magra de vedella amb ceba Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada | 11 Arròs a la cassola Suprema de Fogonero al forn amb tomaquet Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada | 12 Sopa de peix amb galets Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada |
| 15 Lleties estofades ECOLÒGIQUES Mossets de rosada Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural | 16 MENÚ DE TARDOR Escudella Catalana ECO Pollastre al forn amb verdures asades Amanida Fruita i tast de moniatos | 17 Estofat de cigrons ECOLÒGICS Ous amb beixamel 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'all Hamburguesa de pollastre a la planxa amb ceba caramelitzada Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada |
| 22 Crema de carbassó amb rostes Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja logurt Natural | 23 Sopa de peix amb pistons Estofat de pollastre amb verduretes Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada | 24 Estofat amb mongetes blanques Truita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada | 25 MENÚ VEGGIE Espirals de colors amb carbassó i formatge Croquetes d'espínacs Tomàquet provençal Fruita de temporada | FELIÇ ANIVERSARI Arròs amb tomàquet Vedella rostida al forn amb porros Amanida amb enciam i pastanaga Pà de pessic casolà |
| 29 Macarrons amb beixamel i formatge rallat Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro logurt Natural | 30 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 de peix amb 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 de peix amb arròs 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

*** FRUITA DE TEMPORADA (SM)**
A la web trobaran les recomanacions dels sopars