

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> Peix a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Coliflor amb patates Llom rostit amb verdures Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b> Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Espaguetis a la bolonyesa amb soja texturitzada (s/ou) Lluç al forn amb llet de ceba Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Crema de carbassa amb crostons (s/ou) Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	Mongetes estofades amb hortalisses Cuixes de pollastre al forn 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	Arròs a la cassola Suprema de fogonero al forn amb tomàquet Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Sopa d'au amb galets (s/ou) Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
Estofat de lleties <b>ECOLÒGIQUES</b> Mossets de rosada Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural	<b>MENÚ DE TARDOR</b> Escudella Catalana <b>ECO</b> (s/ou) Pollastre al forn amb verdures asades Amanida Fruita i tast de moniatos	Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b> Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	Paella de l'hort Medalló de lluç amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	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
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
Crema de carbassó amb rostes (s/ou) Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja logurt natural	Sopa de peix amb pistons (s/ou) Estofat de pollastre amb verdures Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Estofat de mongetes blanques Pollastre al forn Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Espirals de colors amb carbassó i formatge (s/ou) Peix a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	<b>FELIÇ ANIVERSARI!</b> Arròs amb tomàquet Canya de llom rostida al forn amb porros Amanida amb enciam i pastanaga Galetes (s/ou) / Fruita
<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 <b>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou</b>		
Macarrons amb beixamel i formatge rallat (s/ou) Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural	Lleties col·legials <b>ECOLÒGIQUES</b> Peix al forn Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada			
<b>DIETES SETMANALS</b>				
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