

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>FESTIU</b>	<b>1</b> Estofat de lleties <b>ECOLÒGIQUES</b>  Truita amb formatge Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>2</b> Coliflor amb patates Mandonguilles rostides amb verduretes Amanida amb enciam i soja logurt Natural	<b>3</b> Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b> Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>4</b> Espaguetis a la bolonyesa vegetal (s/gluten) Lluç al forn amb llit de ceba Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>
<b>8</b> Crema de carbassa amb crostons (s/gluten) Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>9</b> Mongetes estofades amb hortalisses Truita de patates Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>10</b> Tendre perona i patates amb oli d'oliva Magra de porc amb ceba Amanida amb enciam i soja logurt Natural	<b>11</b> Arròs a la cassola Suprema de fogonero al forn amb tomàquet Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>12</b> Sopa d'au amb galets (s/gluten) Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>
<b>15</b> Estofat de lleties <b>ECOLÒGIQUES</b>  Peix al forn Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>16</b> <b>MENÚ DE TARDOR</b> Escudella Catalana <b>ECO (s/gluten)</b> Pollastre al forn amb verdures asades  Amanida Fruita i tast de moniatos	<b>17</b> Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b>  Truita amb carbassó  Tomàquet provençal logurt Natural	<b>18</b> Paella de l'hort Medalló de lluç amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>19</b> Mongeta tendre rodona amb patates i oli d'all Hamburguesa de pollastre (s/gluten) a la planxa amb ceba caramel·litzada Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>
<b>22</b> Crema de carbassó amb rostes (s/gluten) Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>23</b> Sopa de peix amb pistons (s/gluten) Estofat de pollastre amb verduretes Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>24</b> Estofat de mongetes blanques  Truita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina logurt Natural	<b>25</b> Espirals de colors amb carbassó i formatge (s/gluten) Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>26</b> <b>FELIÇ ANIVERSARI</b> Arròs amb tomàquet Canya de llom rostida al forn amb porros Amanida amb enciam i pastanaga Galetes (s/gluten) / Fruita
<b>29</b> Macarrons amb beixamel i formatge rallat (s/gluten) Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>30</b> Lleties col·legials <b>ECOLÒGIQUES</b>  Truita amb carbassó Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</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  <div style="background-color: #ffc107; padding: 5px; text-align: center;"> <b><i>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten</i></b> </div>		
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs (s/gluten) Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix (s/gluten) Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs (s/gluten) Pit de Gall d'Indi planxa logurt natural


**PA SENSE GLUTEN**

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