

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>  Truita amb formatge Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Coliflor amb patates Mandonguilles rostides amb verduretes Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b> Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	Espaguetis a la bolonyesa vegetal Lluç al forn amb llit de ceba Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Crema de carbassa amb crostons (s/FS) Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	Mongetes estofades amb hortalisses Truita de patates 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 <b>ECOLÒGICA</b>	Arròs a la cassola Suprema de fogonero al forn amb tomàquet Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	Sopa d'au amb galets (s/FS) Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>
<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> Pollastre al forn amb verdures asades Amanida Fruita i tast de moniatos	Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b> Truita amb carbassó Tomàquet provençal Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	Paella de l'hort Medalló de lluç amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	Mongeta tendre rodona amb patates i oli d'all Hamburguesa a la planxa amb ceba caramel·litzada Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
Crema de carbassó amb rostes (s/FS) Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja logurt natural	Sopa de peix amb pistons (s/FS) Estofat de pollastre amb verduretes Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	Estofat de mongetes blanques Truita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	Espirals de colors amb carbassó i formatge Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada <b>ECOLÒGICA</b>	<b>FELIÇ ANIVERSARI!</b> Arròs amb tomàquet Canya de llom rostida al forn amb porros Amanida amb enciam i pastanaga Pa de pessic casolà/ fruita
<b>29</b>	<b>30</b>	<b>DIETES SETMANALS</b>		
Macarrons amb beixamel i formatge rallat Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural	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		
Sopa d'arròs (s/FS) Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix (s/FS) Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs (s/FS) Pit de Gall d'Indi planxa logurt natural



**PA INTEGRAL (sense FS)**

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