



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
FESTIU	<p>1</p> <p>Estofat de lleties ECOLÒGIQUES</p> <p>Truita amb formatge (s/lactosa)</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2</p> <p>Coliflor amb patates</p> <p>Mandonguilles de pollastre (s/lactosa) rostides amb verduretes</p> <p>Amanida amb enciam i soja</p> <p>logurt natural sense lactosa</p>	<p>3</p> <p>Cigrons estofats ECOLÒGICS</p> <p>Pernilets de pollastre al forn</p> <p>Amanida amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis a la bolonyesa amb soja texturitzada</p> <p>Lluç al forn amb llet de ceba</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>8</p> <p>Crema de carbassa amb crostons (s/lactosa)</p> <p>Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert</p> <p>Amanida amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Mongetes estofades amb hortalisses</p> <p>Truita de patates</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Tendre perona i patates amb oli d'oliva</p> <p>Magra de porc amb ceba</p> <p>Amanida amb enciam i soja</p> <p>logurt natural sense lactosa</p>	<p>11</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Suprema de fogonero al forn amb tomàquet</p> <p>Amanida amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Sopa d'au amb galets (s/lactosa)</p> <p>Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15</p> <p>Estofat de lleties ECOLÒGIQUES</p> <p>Llom a la planxa</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p style="text-align: center;">MENÚ DE TARDOR</p> <p>Escudella Catalana ECO (s/lactosa)</p> <p>Pollastre al forn amb verdures asades</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita i tast de moniatos</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats ECOLÒGICS</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Tomàquet provençal</p> <p>logurt natural sense lactosa</p>	<p>18</p> <p>Paella de l'hort</p> <p>Medalló de lluç amb salsa de tomàquet</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Mongeta tendre rodona amb patates i oli d'all</p> <p>Hamburguesa de pollastre a la planxa (s/lactosa) amb ceba caramel·litzada</p> <p>Amanida amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>22</p> <p>Crema de carbassó amb rostes (s/lactosa)</p> <p>Filet de lluç al forn amb ceba</p> <p>Amanida amb enciam i soja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Sopa de peix amb pistons (s/lactosa)</p> <p>Estofat de pollastre amb verduretes</p> <p>Amanida amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Estofat de mongetes blanques</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt natural sense lactosa</p>	<p>25</p> <p>Espirals de colors amb carbassó i formatge (s/lactosa)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa</p> <p>Tomàquet provençal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p style="text-align: center;">FELIÇ ANIVERSARI</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Canya de llom rostida al forn amb porros</p> <p>Amanida amb enciam i pastanaga</p> <p>Galetes sense lactosa / Fruita</p>
<p>29</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Pit de pollastre a la planxa</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Lleties col·legials ECOLÒGIQUES</p> <p>Truita amb carbassó</p> <p>Amanida amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>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</p> <p style="background-color: #fff9c4; text-align: center;">Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, elaboracions, ...són sense lactosa</p>		

**PA INTEGRAL**

Tots els làctics són **SENSE LACTOSA**

TÈCNICA CULINÀRIA

- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
- * Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet, nata. (sense lactosa)
- * 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