



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>FESTIU</b>	1 Estofat de lleties <b>ECOLÒGIQUES</b> Truita a la francesa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	2 Coliflor amb patates Llom rostit amb verdures Amanida amb enciam i soja logurt de soja	3 Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b> Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	4 Espaguetis a la bolonyesa amb soja texturitzada Lluç al forn amb llit de ceba Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
8 Crema de carbassa amb crostons (s/PLV) Rodanxa de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	9 Mongetes estofades amb hortalisses Truita de patates Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	10 Tendre perona i patates amb oli d'oliva Magra de porc amb ceba Amanida amb enciam i soja logurt de soja	11 Arròs a la cassola Suprema de fogonero al forn amb tomàquet Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Sopa d'au amb galets (s/PLV) Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
15 Estofat de lleties <b>ECOLÒGIQUES</b> Llom a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	16 <b>MENÚ DE TARDOR</b> Sopa de peix de pasta <b>ECO (s/PLV)</b> Pollastre al forn amb verdures asades Amanida Fruita i tast de moniatos	17 Cigrons estofats <b>ECOLÒGICS</b> Truita a la francesa Tomàquet provençal logurt de soja	18 Paella de l'hort Medalló de lluç amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	19 Mongeta tendre rodona amb patates i oli d'all Llom a la planxa amb ceba caramel·litzada Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
22 Crema de carbassó amb rostos (s/PLV) Filet de lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	23 Sopa de peix amb pistons (s/PLV) Estofat de pollastre amb verdures Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	24 Estofat de mongetes blanques Truita a la francesa Amanida amb enciam i blat de moro logurt de soja	25 Espirals de colors amb carbassó Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 <b>FELIÇ ANIVERSARI</b> Arròs amb tomàquet Canya de llom rostida al forn amb porros Amanida amb enciam i pastanaga Galetes sense PLV / Fruita
29 Macarrons a la napolitana Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	30 Lleties col·legials <b>ECOLÒGIQUES</b> Truita amb carbassó Amanida amb enciam i olives 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: <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		
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs (s/PLV) Peix a la planxa logurt de soja	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix (s/PLV) Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs (s/PLV) Pit de Gall d'Indi planxa logurt de soja

**PA INTEGRAL**

Tots els làctics són DE SOJA

**TÈCNICA CULINÀRIA**

- \* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- \* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
- \* 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