

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><i>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou</i></p>		<p>1 Crema de verdures variades Estofat de Gall dindi amb verdures i pomes Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada</p>	<p>2 Potatge de cigrons ECO amb espinacs (s/ou) Rodanxa de Lluç amb salsa verda Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p>3 Sopa de peix amb arròs Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>
<p>6</p>		<p>7</p>	<p>8</p>	<p>9</p>
<p>FESTIU</p>				
<p>13 Bròquil amb patates Mandonguilles de Velleda amb tomàquet (s/ou) Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural</p>	<p>14 Arròs amb salsa de tomàquet Suprema de fogonero a la Riojana Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p>15 Mongetes arrosseres estofades amb verdures Llom a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada</p>	<p>16 Espagueti a la carbonara (s/ou) Peix al forn Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada</p>	<p>17 DINAR DE GALA DE NADAL Sopa de Nadal amb galets (s/ou) Pernilets de pollastre rostit amb prunes Amanida Neures i Turrons (s/ou) / Fruita</p>
<p>20 Macarrons a la bolonyesa amb SOJA texturitzada (s/ou) Filet de lluç a la planxa amb all i julivert Tomàquet provençal logurt natural</p>	<p>21 FELIÇ ANIVERSARI Llenties ECO estofades amb verdures Llom a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita / Pa de pessic (s/ou)</p>	<p>22 Pizzes casolanes (s/ou) Nuggets de pollastre Xips Fruita de temporada</p>	<p>VACANCES de NADAL</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>DIETES SETMANALS</p>				
<p>Sopa d'arròs (s/ou) Peix a la planxa logurt natural</p>	<p>Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony</p>	<p>Sopa de peix (s/ou) Pit de pollastre a la planxa Poma</p>	<p>Pasta bullida amb oli i sal (s/ou) Peix a la planxa Plàtan madur</p>	<p>Sopa d'au amb arròs (s/ou) Pit de Gall d'Índi planxa logurt natural</p>



PA INTEGRAL

Tots els làctics son 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 càterin, s'elaboren al vapor així mantenint totes les seves propietats

*** FRUITA DE TEMPORADA (SM)**

A la web trobaran les recomanacions dels sopars