



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
10 Macarrons a la napolitana Hamburguesa de cigrons Amanida amb enciam i blat de moro logurt de soja	11 Minestra de verdures Llenties estofades amb hortalisses Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Mongeta tendra perona amb patates Mongetes estofades amb verdures Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	13 Sopa de verdures amb arròs Tofu al forn a les fines herbes Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	14
17 Crema de verdures (s/làctic) Estofat de llenties Amanida amb enciam i soja logurt de soja	18 Crema de carbassó (s/làctic) Cigrons estofats amb verdures i patates Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	19 Minestra de verdures Mongetes estofades arrosseres Tomàquet provençal Fruita de temporada	20 Fideuà de verdures Tofu a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	21
24 <b>FESTA LOCAL</b>	25 Paella de verdures Estofat de tofu Amanida amb enciam i soja logurt de soja	26 Crema de carbassa (s/làctic) Cigrons estofats amb hortalisses Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	27 Sopa de verdures amb pistons Mongetes estofades arrosseres Amanida amb enciam i blat de moro Pà de pessic casolà (s/làctic, s/ou) / fruita	28
31 Crema de carbassa (s/làctic) Tofu a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga logurt de soja				
<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: <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</p>				



**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