



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
		Cigrons estofats Truita a la francesa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Mongeta tendre amb patates Pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	
6	7	8	9	10
FESTA LOCAL	Llenties amb verdures Ous durs amb beixamel Tomàquet provençal Fruita de temporada	Crema de carbassa amb rostes Aletes de pollastre Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Gelats	
13	14	15	16	17
Arròs tres delícies Rodanxa de Lluç amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina logurt natural	Potatge de cigrons Truita de carbassó Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Patatas gratinadas amb bròquil al forn Maira enfarinada casolana Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Espagueti a la bolonyesa amb soja texturitzada Porc estofat Amanida amb enciam i olives Pà de pessic casolà	
20	21	22		
Paella de verdures Filet de Lluç amb all i julivert Amanida amb enciam i olives logurt natural	Macarrons napolitana Hamburguesa de Vedella Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Pizzes variades Nuggets de pollastre Xips Gelats		



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

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA



A la web trobaran les recomanacions dels sopars

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 propietats

