

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
<p><i>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou</i></p>		Cigrons estofats Peix a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Mongeta tendre amb patates Pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb enciam i pastanaga Gelat	FESTA LLIURE DISPOSICIÓ
6	7	8	9	10
FESTA LOCAL	Llenties estofades amb verdures Peix a la planxa Tomàquet provençal logurt natural	Crema de carbassa amb rostes Aletes de pollastre al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Mongetes estofades Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	Arros amb tomàquet Filet de lluç al forn Amanida amb enciam i pastanaga Gelat
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 Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Patates gratinades amb bròquil Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Espaguetis amb bolonyesa vegetal amb soja texturitzada Estofat de porc Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	FELIÇ ANIVERSARI Sopa d'au amb galets Pernillets de pollastre amb amanida Galetes
20	21	22		
Paella de l'hort Lluç enfarinat casolà Amanida amb enciam i olives logurt natural	Macarrons napolitana Hamburguesa de Vedella al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Pizzes variades Nuggets de pollastre Xips Gelat		



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 seves propietats



Estem treballant conjuntament amb la Consultoria Nutricional Cesnut per oferir-vos la màxima qualitat dietètica dels nostres menús. Per a qualsevol dubte 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