

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>2</b> Tallarines a la carbonara (s/gluten) Filet de Lluç al forn amb salsa verda Amanida amb blat de moro logurt natural	<b>3</b> Crema de verdures variades Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	<b>4</b> Mongetes arrosseres estofades Ous durs amb tomàquet Tomàquet provençal Fruita de temporada	<b>5</b> Paella de verdures Filet de Maira enfarinada casolà (s/gluten) Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	<b>6</b> Sopa d'au amb galets (s/gluten) Pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb tonyina Fruita de temporada
<b>9</b> Llenties a la riojana Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina logurt natural	<b>10</b> Bròquil amb patates Estofat de pollastre a la jardinera Amanida amb blat de moro Fruita de temporada	<b>11</b> Espirals amb carbassó i formatge (s/gluten) Rodanxa de Lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	<b>12</b> Potatge de cigrons (pa s/gluten) Truita a la francesa Tomàquet provençal es Fruita de temporada	<b>13</b> Arròs tres delícies Suprema de fogonero amb samfaina Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
<b>DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA 16</b> Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i remolatxa logurt natural	<b>DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE 17</b>  Espaguetis amb verdures (s/gluten) Pernilets de pollastre al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	<b>18</b> Mongetes estofades Botifarra a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	<b>19</b> Crema de carbassa amb rostes (s/gluten) Salmó a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	<b>20</b> Cigrons estofats Truita de patates Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
<b>23</b> Llenties estofades amb arròs Llom rostit al forn amb porros i ceba Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	<b>24</b> Macarrons a la napolitana (s/gluten) Filet de Lluç al forn Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	<b>25</b> Mongeta tendre rodona amb patates Truita de carbassó Amanida amb blat de moro Fruita de temporada	<b>26</b> Sopa de peix amb arròs Peix a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	<b>FELIÇ ANIVERSARI 27</b> Pizzes variades casolanes (s/gluten) Aletes de pollastre al forn adobades Amanida amb enciam i olives Galetes (s/gluten)
<b>30</b> Arròs caldós de marisc Rodanxa de Lluç al forn amb tomàquet i ceba Amanida amb enciam i olives logurt natural	<b>31</b> Espagueti (s/gluten) a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa Amanida amb blat de moro Fruita de temporada	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 <div style="background-color: yellow; padding: 5px; text-align: center;"> <b><i>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten</i></b> </div>		
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs (s/gluten) Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix (s/gluten) Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs (s/gluten) Pit de Gall d'indi planxa logurt natural


**PA SENSE GLUTEN**

Tots els làctics són 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 càtering, s'elaboren al vapor així mantenint totes les seves propietats

**FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA**

**\* FRUITA DE TEMPORADA (SM)**