

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Tallarines a la carbonara Filet de Lluç al forn amb salsa verda Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural	3 Crema de verdures variades Pollastre al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	4 Mongetes arrosseres estofades Ous durs amb beixamel Tomàquet provençal Fruita de temporada	5 Paella de verdures Filet de Maira enfarinada casolà Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	6 Sopa de peix amb galets Pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb tonyina Fruita de temporada
9 Llenties a la riojana Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina logurt natural	10 Bròquil amb patates Pollastre saltejats amb verdures Amanida amb blat de moro Fruita de temporada	11 Espirals de colors amb carbassó i formatge Rodanxa de Lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Potatge de cigrons Truita a la francesa Tomàquet provençal Fruita de temporada	13 Arròs tres delícies Suprema de fogonero amb samfaina Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA 16 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i remolatxa logurt natural	DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE 17 Espaguetis amb verduretes Pollastre al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	18 Mongetes estofades Hamburguesa de vedella Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	19 Crema de carbassa amb rostes Salmó a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 Cigrons estofats Truita de patates Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
23 Llenties estofades amb arròs Pollastre al forn amb porros i ceba Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	24 Macarrons a la napolitana Filet de Lluç al forn Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	25 Mongeta tendre rodona amb patates Truita de carbassó Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 Sopa de peix amb arròs Hamburguesa de Bacallà a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	27 Crema de carbassó Aletes de pollastre al forn adobades Amanida amb enciam i olives Pa de pessic casolà
30 Arròs caldós de marisc Rodanxa de Lluç al forn amb tomàquet i ceba Amanida amb enciam i olives logurt natural	Crema de carbassó Truita a la francesa Amanida amb enciam i 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		
DIETES SETMANALS				
Sopa de peix Pollastre a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa de peix Pit de Gall dindi planxa logurt natural



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.

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)**
A la web trobaran les recomanacions dels sopars