




Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Tallarines a la carbonara (s/ou) Filet de Lluç al forn amb salsa verda Amanida amb enciam i blat de moro logurt natural	3 Crema de verdures variades Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	4 Mongetes arrosseres estofades Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	5 Paella de verdures Filet de Maira enfarinada casolà (s/ou) Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	6 Sopa d'au amb galets (s/ou) Pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb tonyina Fruita de temporada
9 Llenties a la riojana (s/ou) Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina logurt natural	10 Bròquil amb patates Estofat de pollastre a la jardinera Amanida amb blat de moro Fruita de temporada	11 Espirals amb carbassó i formatge (s/ou) Rodanxa de Lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Potatge de cigrons (s/ou) Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	13 Arròs tres delícies (s/ou) 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 (s/ou) Pernilets de pollastre al forn Tomàquet provençal Fruita de temporada	18 Mongetes estofades Botifarra a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	19 Crema de carbassa amb rostes (s/ou) Salmó a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 Cigrons estofats Pit de pollastre a la planxa Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
23 Llenties estofades amb arròs Llom rostit al forn amb porros i ceba Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	24 Macarrons a la napolitana (s/ou) Filet de lluç al forn Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	25 Mongeta tendre rodona amb patates Pit de pollastre a la planxa Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 Sopa de peix amb arròs Peix a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	27 Crema de carbassó Aletes de pollastre al forn adobades Amanida amb enciam Galetes (s/ou)
30 Arròs caldós de marisc Rodanxa de Lluç al forn amb tomàquet i ceba Amanida amb enciam i olives logurt natural	31 Crema de carbassó Peix a la planxa 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		



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

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)**

Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou