


Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>2</b> <b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>	<b>3</b> Crema de verdures variades Pollastre al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	<b>4</b> Mongetes arrosseres estofades Ous durs amb beixamel Tomàquet provençal logurt natural	<b>5</b> Paella de verdures Filet de Maira enfarinada casolà Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	<b>6</b> Sopa de peix amb galets Pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb tonyina Fruita de temporada
<b>9</b> Llenties a la riojana Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina logurt natural	<b>10</b> Bròquil amb patates Pollastre saltejats amb verdures Amanida amb blat de moro Fruita de temporada	<b>11</b> Espirals de colors amb carbassó i formatge Rodanxa de Lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	<b>12</b> Potatge de cigrons Truita a la francesa Tomàquet provençal Fruita de temporada	<b>13</b> Arròs tres delícies Suprema de fogonero amb samfaina Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
<b>16</b> <b>FESTA LOCAL</b>	<b>17</b> <b>DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE</b>  Espaguetis amb verduretes Hamburguesa de vedella Tomàquet provençal Fruita de temporada	<b>18</b> Mongetes estofades Pernilets de pollastre al forn Amanida amb enciam i tonyina logurt natural	<b>19</b> Crema de carbassa amb rostes 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 Pollastre al forn amb porros i ceba Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	<b>24</b> Macarrons a la napolitana Filet de lluç al forn Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	<b>25</b> Mongeta tendre rodona amb patates Truita de carbassó Tomàquet provençal logurt natural	<b>26</b> Sopa de peix amb arròs Hamburguesa de Bacallà a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	<b>27</b> <b>FELIÇ ANIVERSARI</b> Pizzes variades casolanes (sense pernil dolç) Aletes de pollastre al forn adobades Amanida amb enciam Pa de pessic casolà
<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> <b>MENU VEGGIE</b> Crema de carbassó Espagueti a la bolonyesa amb soja texturitzada 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