



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>2</p> <p>Tallarines a la carbonara</p> <p>Filet de Lluç al forn</p> <p>logurt natural</p>	<p>3</p> <p>Crema de verdures variades</p> <p>Llom adobat a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Mongetes arrosseres estofades</p> <p>Ous d'us amb beixamel</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Filet de Maira enfarinada casolà</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6</p> <p>Sopa d'au amb galets</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>9</p> <p>Llenties a la riojana</p> <p>Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Bròquil amb patates</p> <p>Estofat de pollastre a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Espirals de colors amb carbassó i formatge</p> <p>Lluç al forn amb ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Potatge de cigrons</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Suprema de fogonero</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA 16</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert</p> <p>logurt natural </p>	<p>DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE 17</p> <p>Espaguetis amb verduretes</p> <p>Pernilets de pollastre al forn</p> <p>Fruita de temporada </p>	<p>18</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Botifarra a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Crema de carbassa amb rostes</p> <p>Salmó a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>FESTA LOCAL</p>
<p>23</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Llom rostit al forn amb porros i ceba</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Filet de lluç al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Mongeta tendre rodona amb patates</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Hamburguesa de Bacallà a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Pa de pessic casolà</p>
<p>30</p> <p>Arròs caldos de marisc</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet i ceba</p> <p>logurt natural</p>	<p>31</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Croquetes de pollastre</p> <p>Fruita de temporada</p>			



PA INTEGRAL

Tots els làctics son de "La Fageda"

TÈCNICA CULINÀRIA

- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomàquet, pastanaga, orenga i pebrot
- * Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet

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