

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 Lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Potatge de cigrons Trita 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
<b>DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA</b> 16 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i remolatxa logurt natural	<b>DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE</b> 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 Trita 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 Trita 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 Pizzes variades casolanes (sense pernil dolç) Pollastre al forn Amanida amb enciam Pa de pessic casolà
30 Arròs caldós de marisc Lluç al forn amb tomàquet i ceba Amanida amb enciam i olives logurt natural	31 Crema de carbassó Croquete de bacallà Amanida amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	<p>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 <a href="mailto:info@cesnut.com">info@cesnut.com</a> o directament amb la direcció del servei. Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681</p>		
DIETES SETMANALS				
Sopa de peix Pollastre a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Trita 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