

**PA INTEGRAL**

Tots els làctics són 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

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 Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	4 Mongetes arrosseres estofades Ous d'us 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 d'au amb galets Pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb tonyina Fruita de temporada
9 Llenties a la riojana Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i tonyina logurt natural	10 Bròquil amb patates Estofat de pollastre a la jardineria 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
16 DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert Tast de pa sense gluten Amanida amb enciam i remolatxa logurt natural	17 DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE Espaguetis amb verduretes 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 Salmó a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 FESTA LOCAL
23 Llenties estofades amb arròs Llom adobat a la planxa 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 Pizzes variades casolanes Aletes de pollastre al forn adobades Amanida amb enciam i olives Pa de pessic casolà
30 Arròs caldos de marisc Rodanxa de Lluç al forn amb tomàquet i ceba Amanida amb enciam i olives logurt natural	31 Crema de carbassó Croquetes de pollastre 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		