
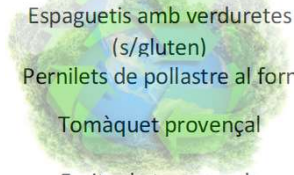
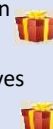


Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>Crema de verdures variades</p> <p>Llom adobat a la planxa</p> <p>Amanida amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>4</p> <p>Mongetes arrosseres estofades</p> <p>Ous durs amb tomàquet</p> <p>Tomàquet provençal</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Filet de Maira enfarinada casolà (s/gluten)</p> <p>Amanida amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6</p> <p>Sopa d'au amb galets (s/gluten)</p> <p>Pollastre al forn a les fines herbes</p> <p>Amanida amb tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>9</p> <p>Llenties a la riojana</p> <p>Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet</p> <p>Amanida amb enciam i tonyina</p> <p>logurt natural</p>	<p>10</p> <p>Bròquil amb patates</p> <p>Estofat de pollastre a la jardinera</p> <p>Amanida amb blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Espirals amb carbassó i formatge (s/gluten)</p> <p>Rodanxa de Lluç al forn amb ceba</p> <p>Amanida amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Potatge de cigrons (pa s/gluten)</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Tomàquet provençal es</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Suprema de fogonero amb samfaina</p> <p>Amanida amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA</p> <p>16</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert</p> <p>Amanida amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p> 	<p>DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE</p> <p>17</p> <p>Espaguetis amb verdures (s/gluten)</p> <p>Pernilets de pollastre al forn</p> <p>Tomàquet provençal</p> <p>Fruita de temporada</p> 	<p>18</p> <p>Mongetes estofades</p> <p>Botifarra a la planxa</p> <p>Amanida amb enciam i tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Crema de carbassa amb rostes (s/gluten)</p> <p>Salmó a la planxa</p> <p>Amanida amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de patates</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>23</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Llom rostit al forn amb porros i ceba</p> <p>Amanida amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Macarrons a la napolitana (s/gluten)</p> <p>Filet de Lluç al forn</p> <p>Amanida amb enciam i soja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Mongeta tendre rodona amb patates</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Amanida amb blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Peix a la planxa</p> <p>Amanida amb enciam i tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>FELIÇ ANIVERSARI</p> <p>27</p> <p>Pizzes variades casolanes (s/gluten)</p> <p>Aletes de pollastre al forn adobades</p> <p>Amanida amb enciam i olives</p> <p>Galetes (s/gluten)</p> 
<p>30</p> <p>Arròs caldós de marisc</p> <p>Rodanxa de Lluç al forn amb tomàquet i ceba</p> <p>Amanida amb enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>	<p>31</p> <p>Espagueti (s/gluten) a la bolonyesa vegetal</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida amb blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<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 info@cesnut.com o directament amb la direcció del servei. Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681</p> <p>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten</p>		
DIETES SETMANALS				
<p>Sopa d'arròs (s/gluten)</p> <p>Peix a la planxa</p> <p>logurt natural</p>	<p>Patata amb pastanaga</p> <p>Lluç a la planxa</p> <p>Codony</p>	<p>Sopa de peix (s/gluten)</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Poma</p>	<p>Pasta bullida amb oli i sal</p> <p>Peix a la planxa</p> <p>Plàtan madur</p>	<p>Sopa d'au amb arròs (s/gluten)</p> <p>Pit de Gall d'indi planxa</p> <p>logurt natural</p>



PA SENSE GLUTEN

Tots els làctics són 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)