

| Dilluns   | Dimarts  | Dimecres  | Dijous   | Divendres  |
|---|--|---|--|--|
| <b>2</b><br><b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>   | <b>3</b><br>Crema de verdures variades<br>Pollastre al forn<br>Amanida amb enciam i pastanaga<br>logurt natural  | <b>4</b><br>Mongetes arrosseres estofades<br>Ous durs amb beixamel<br>Tomàquet provençal<br>Fruita de temporada   | <b>5</b><br>Paella de verdures<br>Filet de Maira enfarinada casolà<br>Amanida amb enciam i olives<br>Fruita de temporada         | <b>6</b><br>Sopa de peix amb galets<br>Pollastre al forn a les fines herbes<br>Amanida amb tonyina<br>Fruita de temporada  |
| <b>9</b><br>Llenties a la riojana<br>Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet<br>Amanida amb enciam i tonyina<br>logurt natural                                       | <b>10</b><br>Bròquil amb patates<br>Pollastre saltejats amb verdures<br>Amanida amb blat de moro<br>Fruita de temporada  | <b>11</b><br>Espirals de colors amb carbassó i formatge<br>Rodanxa de Lluç al forn amb ceba<br>Amanida amb enciam i pastanaga<br>Fruita de temporada  | <b>12</b><br>Potatge de cigrons<br>Truita a la francesa<br>Tomàquet provençal<br>Fruita de temporada                             | <b>13</b><br>Arròs tres delícies<br>Suprema de fogonero amb samfaina<br>Amanida amb enciam i remolatxa<br>Fruita de temporada  |
| <b>16</b><br><b>DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA</b><br>Arròs amb salsa de tomàquet<br>Lluç al forn amb all i julivert<br>Amanida amb enciam i remolatxa<br>logurt natural | <b>17</b><br><b>DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE</b><br>Espaguetis amb verduretes<br>Pollastre al forn<br>Tomàquet provençal<br>Fruita de temporada                | <b>18</b><br>Mongetes estofades<br>Hamburguesa de vedella<br>Amanida amb enciam i tonyina<br>Fruita de temporada  | <b>19</b><br>Crema de carbassa amb rostes<br>Salmó a la planxa<br>Amanida amb enciam i pastanaga<br>Fruita de temporada          | <b>20</b><br>Cigrons estofats<br>Truita de patates<br>Amanida amb enciam i blat de moro<br>Fruita de temporada   |
| <b>23</b><br>Llenties estofades amb arròs<br>Pollastre al forn amb porros i ceba<br>Amanida amb enciam i pastanaga<br>logurt natural  | <b>24</b><br>Macarrons a la napolitana<br>Filet de lluç al forn<br>Amanida amb enciam i soja<br>Fruita de temporada  | <b>25</b><br>Mongeta tendre rodona amb patates<br>Truita de carbassó<br>Tomàquet provençal<br>Fruita de temporada   | <b>26</b><br>Sopa de peix amb arròs<br>Hamburguesa de Bacallà a la planxa<br>Amanida amb enciam i tonyina<br>Fruita de temporada | <b>27</b><br><b>FELIÇ ANIVERSARI</b><br>Pizzes variades casolanes (sense pernil dolç)<br>Aletes de pollastre al forn adobades<br>Amanida amb enciam<br>Pa de pessic casolà |
| <b>30</b><br>Arròs caldós de marisc<br>Rodanxa de Lluç al forn amb tomàquet i ceba<br>Amanida amb enciam i olives<br>logurt natural   | <b>31</b><br><b>MENU VEGGIE</b><br>Crema de carbassó<br>Espagueti a la bolonyesa amb soja texturitzada<br>Amanida amb enciam i blat de moro<br>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<br>Pollastre a la planxa<br>logurt natural   | Patata amb pastanaga<br>Lluç a la planxa<br>Codony   | Sopa de peix<br>Truita a la francesa<br>Poma  | Pasta bullida amb oli i sal<br>Peix a la planxa<br>Plàtan madur  | Sopa de peix<br>Pit de Gall dindi planxa<br>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

**FRUTA Y VERDURA ECOLÒGICA**


En la web encontrarán las recomendaciones de las cenas