



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
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
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 remolatons 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
23 Llenties estofades amb arròs Llom rostit 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 Truita de carbassó Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 Pizzes variades casolanes Aletes de pollastre al forn adobades Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	
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			



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