



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Tallarines a la napolitana Tofu al forn amb salsa verda Amanida amb enciam i blat de moro logurt de soja	3 Crema de verdures variades (s/làctic) Llenties saltejades amb hortalisses Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	4 Minestra de verdures Mongetes arrosseres estofades Tomàquet provençal Fruita de temporada	5 Paella de verdures Hamburguesa de quinoa Amanida amb enciam i olives Fruita de temporada	6
9 Crena de carbassa (s/làctics) Llenties a la riojana Amanida amb enciam i pastanaga logurt de soja	10 Bròquil amb patates Mongetes estofades/saltejades amb hortalisses Amanida amb blat de moro Fruita de temporada	11 Espirals amb carbassó Seitan al forn amb ceba Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Mintestra de verdures Potatge de cigrons (brou de verdures) (sense ou) Tomàquet provençal Fruita de temporada	13
DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA 16 Arròs amb salsa de tomàquet Tofu al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i remolatxa logurt de soja	DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE 17 Espaguetis amb verduretes Hamburguesa de espinacs Tomàquet provençal Fruita de temporada	18 Crema de verdures variades (s/làctic) Mongetes estofades Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Crema de carbassa amb rostes (s/làctic) Llenties saltejades amb hortalisses Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20
23 Crema de carbassó (s/làctic) Llenties estofades amb arròs Amanida amb enciam i pastanaga logurt de soja	24 Macarrons a la napolitana Seitan al forn Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	25 Mongeta tendre rodona amb patates Cigrons estofats/saltejats amb hortalisses Tomàquet provençal Fruita de temporada	26 Pizzes variades casolanes amb verdures Hamburguesa de quinoa a la planxa Amanida amb enciam Galetes (s/làctic, s/ou)	27
30 Arròs caldós amb verdures Tofu al forn amb tomàquet i ceba Amanida amb enciam i olives logurt de soja	MENU VEGGIE 31 Crema de carbassó (s/làctic) Espagueti a la bolonyesa amb soja texturitzada 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		



PA INTEGRAL

Tots els làctics són DE SOJA

TÈCNICA CULINÀRIA

- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
- *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)**