

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Tallarines a la carbonara Filet de Lluç al forn amb salsa verda Amanida amb 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 durs amb tomàquet Tomàquet provençal Fruita de temporada	5 Paella de verdures Rodanxa de Lluç al forn amb tomàquet(s/gluten) 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 Lenties 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 amb carbassó i formatge (s/gluten) Rodanxa de Lluç al forn amb ceba Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	12 Potatge de cigrons (pa s/gluten) Truita a la francesa Tomàquet provençal es Fruita de temporada	13 Arròs tres delícies Suprema de fogonero amb samfaina Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada
DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA 16 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert Amanida amb enciam i remolatxa logurt natural	DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE 17 Espaguetis amb verdures (s/gluten) 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 (s/gluten) Salmó a la planxa Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 FESTA LOCAL
23 Lenties estofades amb arròs Llom rostit al forn amb porros i ceba Amanida amb enciam i pastanaga logurt natural	24 Macarrons a la napolitana (s/gluten) Filet de Lluç al forn Amanida amb enciam i soja Fruita de temporada	25 Mongeta tendre rodona amb patates Truita de carbassó Amanida amb blat de moro Fruita de temporada	26 Sopa de peix amb arròs Peix a la planxa Amanida amb enciam i tonyina Fruita de temporada	FELIÇ ANIVERSARI 27 Pizzes variades casolanes (s/gluten) Aletes de pollastre al forn adobades Amanida amb enciam i olives Galetes (s/gluten)
30 Arròs caldós de marisc Filet de Lluç enfarinat casolà (s/gluten) Amanida amb enciam i olives logurt natural	31 Espagueti (s/gluten) a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa Amanida amb 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 <div style="background-color: yellow; padding: 5px; text-align: center;"> Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten </div>		
DIETES SETMANALS				
Sopa d'arròs (s/gluten) Peix a la planxa logurt natural	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix (s/gluten) Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs (s/gluten) Pit de Gall d'indi planxa logurt natural


PA SENSE GLUTEN

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.
- * 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)**