



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|---|---|--|--|---|
| <p>2</p> <p>Tallarines a la napolitana</p> <p>Filet de Lluç al forn amb salsa verda</p> <p>Amanida amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>3</p> <p>Crema de verdures variades (sense làctics)</p> <p>Llom adobat a la planxa</p> <p>Amanida amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>4</p> <p>Mongetes arrosseres estofades</p> <p>Ous durs amb tomàquet</p> <p>Tomàquet provençal</p> <p>logurt de soja</p> | <p>5</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Filet de Maira enfarinada casolà (sense làctics)</p> <p>Amanida amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>6</p> <p>Sopa d'au amb galets</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>Llom al forn amb salsa de tomàquet</p> <p>Amanida amb enciam i tonyina</p> <p>Fruita de temporada</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 (s/PLV)</p> <p>Rodanxa de Lluç al forn amb ceba</p> <p>Amanida amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt de soja</p> | <p>12</p> <p>Potatge de cigrons (brou de verdures) (s/PLV)</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Tomàquet provençal</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 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>Fruita de temporada</p> | <p>DIA INTERNACIONAL DEL RECICLATGE 17</p> <p>Espaguetis amb verduretes</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>logurt de soja</p> | <p>19</p> <p>Crema de carbassa amb rostes (sense làctics)</p> <p>Salmó a la planxa</p> <p>Amanida amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>20</p> <p>FESTA LOCAL</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>Fruita de temporada</p> | <p>24</p> <p>Macarrons a la napolitana</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 amb patates</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Tomàquet provençal</p> <p>logurt de soja</p> | <p>26</p> <p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Bocadito de rosada</p> <p>Amanida amb enciam i tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>FELIÇ ANIVERSARI 27</p> <p>Pizzes variades casolanes (s/PLV)</p> <p>Aletes de pollastre al forn adobades</p> <p>Amanida amb enciam</p> <p>Galetes (sense làctics)</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>Fruita de temporada</p> | <p>MENU VEGGIE 31</p> <p>Crema de carbassó (sense làctics)</p> <p>Espagueti a la bolonyesa amb soja texturitzada</p> <p>Amanida amb enciam i 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> | | |



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)