



| Dilluns   | Dimarts  | Dimecres  | Dijous   | Divendres   |
|---|--|---|--|---|
| 5<br>Arròs amb salsa de tomàquet<br>Nuggets de pollastre (s/gluten)<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada                | 6<br>Estofat de lleties<br>Truita a la francesa<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada                     | 7<br>Sopa d'au amb galets (s/gluten)<br>Botifarra a la planxa<br>Amanida completa<br>logurt natural                               | 8<br>Amanida russa<br>Pernilets de pollastre rotit amb fines herbes<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada                         | 9<br>Macarrons a la napolitana (s/gluten)<br>Filet de lluç a la planxa<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada   |
| 12<br>Crema de carbassa<br>Estofat de gall dindi amb espècies<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada                      | 13<br>Arròs tres delícies<br>Suprema de fogonero amb samfaina<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada       | 14<br>Mongetes blanques estofades<br>Truita de patates<br>Amanida completa<br>logurt natural                                      | 15<br>Espaguetis a la carbonara amb bacó (s/gluten)<br>Filet de lluç a la planxa<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada            | 16<br>Cigrons estofats amb verdures<br>Llom adobat a la planxa<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada   |
| 19<br>Arròs amb salsa de tomàquet<br>Lluç al forn amb all i julivert<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada               | 20<br>Crema de carbassó<br>Hamburguesa mixta a la planxa<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada            | 21<br>Macarrons a la bolonyesa vegetal (s/gluten)<br>Pollastre arrebossat casolà (s/gluten)<br>Amanida completa<br>logurt natural | 22<br>Lleties a la riojana<br>Truita amb carbassó<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada   | 23<br><b>FELIÇ ANIVERSARI</b><br>Sopa d'au amb galets (s/gluten)<br>Pernilets de pollastre al forn<br>Amanida completa<br>Pà de pessic casolà (s/gluten) / Fruita |
| 26<br>Amanida de pasta de colors (s/gluten)<br>Rodanxa de lluç amb ceba i tomàquet<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada | 27<br>Bròquil amb patates<br>Pollastre arrebossat casolà (s/gluten)<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada | 28<br>Paella de l'hort<br>Suprema de fogonero al forn amb tomàquet<br>Amanida completa<br>logurt natural                          | 29<br>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert<br>Hamburguesa mixta al forn amb ceba<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada | 30<br>Sopa de peix (s/gluten)<br>Truita de patates amb espinacs<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada  |

Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988

Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten

**PA SENSE GLUTEN**

Tots els làctics son de "La Faeda"

**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