



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
5 Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes d'au Amanida completa logurt natural	6 Estofat de lleties Trita a la francesa Amanida completa Fruita de temporada	7 Sopa d'au amb galets Botifarra a la planxa Amanida completa Fruita de temporada	8 Amanida russa Pernilets de pollastre rotit amb fines herbes Amanida completa Fruita de temporada	9 Macarrons a la napolitana Filet de lluç a la planxa Amanida completa Fruita de temporada
12 Crema de carbassa Estofat de gall dindi amb espècies Amanida completa logurt natural	13 Arròs tres delícies Suprema de fogonero amb samfaina Amanida completa Fruita de temporada	14 Mongetes blanques estofades Trita de patates Amanida completa Fruita de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Burguer de Salmó a la planxa Amanida completa Fruita de temporada	16 Cigrons estofats amb verdures Llom adobat a la planxa Amanida completa Fruita de temporada
19 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert Amanida completa logurt natural	20 Crema de carbassó Canelons gratinats Amanida completa Fruita de temporada	21 Macarrons a la bolonyesa amb soia texturitzada Maira enfarinada casolana Amanida completa Fruita de temporada	22 Lleties a la riojana Trita amb carbassó Amanida completa Fruita de temporada	23 Sopa d'au amb galets Pernilets de pollastre al forn Amanida completa Fruita de temporada
26 Amanida de pasta de colors Rodanxa de lluç amb ceba i tomàquet Amanida completa logurt natural	27 Bròquil amb patates Pollastre arrebossat casolà Amanida completa Fruita de temporada	28 Paella de l'hort Suprema de fogonero al forn amb tomàquet Amanida completa Fruita de temporada	29 Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Hamburguesa mixta al forn amb ceba Amanida completa Fruita de temporada	30 Sopa de peix Trita de patates amb espinacs Amanida completa Fruita de temporada



PA

INTEGRAL

Tots els làctics són de

"La Façeda"

TÈCNICA CULINÀRIA

* Salsa Napolitana:

Tomàquet fregit i ceba

* Salsa Bolonyesa:

Ceba, tomaquet,

pastanaga, orenga i

pebrot

* Salsa Carbonara:

Ceba, crema de llet,

nata.

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



Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988