



| Dilluns   | Dimarts  | Dimecres   | Dijous   | Divendres   |
|---|--|--|--|---|
| 5<br>Arròs amb salsa de tomàquet<br>Croquetes d'au<br>Amanida completa<br>logurt natural                      | 6<br>Estofat de llenties<br>Trita a la francesa<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada               | 7<br>Sopa d'au amb galets<br>Botifarra a la planxa<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada                                | 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<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>logurt natural           | 13<br>Arròs tres delícies<br>Suprema de fogonero amb samfaina<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada | 14<br>Mongetes blanques estofades<br>Trita de patates<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada                             | 15<br>Espaguetis a la napolitana<br>Burguer de salmó 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>logurt natural    | 20<br>Crema de carbassó<br>Canelons gratinats<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada                 | 21<br>Macarrons a la bolonyesa amb soia texturitzada<br>Maira enfarinada casolana<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada | 22<br>Llenties a la riojana<br>Trita amb carbassó<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada   | 23<br>Sopa d'au amb galets<br>Pernilets de pollastre al forn<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada   |
| 26<br>Amanida de pasta de colors<br>Rodanxa de lluç amb ceba i tomàquet<br>Amanida completa<br>logurt natural | 27<br>Bròquil amb patates<br>Pollastre arrebossat casolà<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>Fruita de temporada                | 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<br>Trita de patates amb espinacs<br>Amanida completa<br>Fruita de temporada            |



## PA INTEGRAL

Tots els làctics son de "La Faedra"

## TÈCNICA CULINÀRIA

- \* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- \* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomàquet, 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



Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988