

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
5 Arròs amb salsa de tomàquet Mossets de rosada Amanida completa logurt natural	6 Estofat de lleties Trita a la francesa Amanida completa Fruita de temporada	7 Sopa de peix amb galets Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida completa Fruita de temporada	8 Amanida russa Pollastre al forn 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 Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida completa Fruita de temporada
19 Arròs amb salsa de tomàquet Suprema de fogonero al forn amb all i julivert Amanida completa logurt natural	20 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida completa Fruita de temporada	21 Macarrons a la bolonyesa amb soia texturitzada Lluç enfariant casolà Amanida completa Fruita de temporada	22 Lleties a la riojana (s/xoriço) Trita amb carbassó Amanida completa Fruita de temporada	23 FELIÇ ANIVERSARI! Sopa de peix amb galets Pollastre al forn Amanida completa Pà de pessic casolà
26 Amanida de pasta de colors Rodanxa de lluç amb ceba i tomàquet Amanida completa logurt natural	27 Bròquil amb patates Mossets de rosada 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 de vedella al forn amb ceba Amanida completa Fruita de temporada	30 Sopa de peix Trita de patates amb espinacs Amanida completa Fruita de temporada

Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988


PA INTEGRAL

Tots els làctics son de "La Faèda"

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**

