



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
5 Arròs amb salsa de tomàquet Nuggets de pollastre (s/gluten) Amanida completa logurt natural	6 Estofat de llenties Trita a la francesa Amanida completa Fruita de temporada	7 Sopa d'au amb galets (s/gluten) 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 (s/gluten) 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 a la cassola 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 (s/gluten) Peix 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 Hamburguesa mixta a la planxa Amanida completa Fruita de temporada	21 Macarrons a la bolonyesa vegetal (s/gluten) Maira enfarinada casolana (s/gluten) Amanida completa Fruita de temporada	22 Llenties a la riojana Trita amb carbassó Amanida completa Fruita de temporada	23 FELIÇ ANIVERSARI Sopa d'au amb galets (s/gluten) Pernilets de pollastre al forn Amanida completa Pà de pessic casolà (s/gluten) / Fruita
26 Amanida de pasta de colors (s/gluten) Rodanxa de lluç amb ceba i tomàquet Amanida completa logurt natural	27 Mongeta tendra amb patata Pollastre arrebossat casolà (s/gluten) 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 (s/gluten) Trita de patates amb espinacs Amanida completa 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 són de "La Faeda"

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

