



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



PA INTEGRAL

Tots els làctics son de "La Fageda"

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



Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988