

Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
5 Arroz con salsa de tomate Bocaditos de rosada Ensalada completa Yogur natural	6 Estofado de lentejas Tortilla a la francesa Ensalada completa Fruta de temporada	7 Sopa de ave Hamburguesa de ternera a la plancha Ensalada completa Fruta de temporada	8 Ensalada rusa Pollo a finas hierbas Ensalada completa Fruta de temporada	9 Macarrones a la napolitana Merluza a la plancha Ensalada completa Fruta de temporada
12 Crema de calabaza Estofado de pavo con especias Ensalada completa Yogur natural	13 Arroz tres delicias Suprema de fogonero con samfaina Ensalada completa Fruta de temporada	14 Judías blancas estofadas Tortilla de patates Ensalada completa Fruta de temporada	15 Espaguetis a la napolitana Burguer de Salmón a la plancha Ensalada completa Fruta de temporada	16 Garbanzos estofados con verduras Hamburguesa de ternera a la plancha Ensalada completa Fruta de temporada
19 Arroz con salsa de tomate Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada completa Yogur natural	20 Crema de calabaza Hamburguesa de ternera a la plancha Ensalada completa Fruta de temporada	21 Macarrones a la boloñesa con soja texturizada Maira rebozada casera Ensalada completa Fruta de temporada	22 Lentejas a la riojana Tortilla de calabazin Ensalada completa Fruta de temporada	FELIZ ANIVERSARIO 23 Sopa de ave Pollo al horno Ensalada completa Pà de pissic casolà
26 Ensalada de pasta de colores Medallón de merluza con cebolla y tomate Ensalada completa Yogur natural	27 Brócoli con patatas Pollo rebozado casero Ensalada completa Fruta de temporada	28 Paella del huerto Suprema de fogonero al horno con tomate Ensalada completa Fruta de temporada	29 Judías blancas salteadas con ajo y perejil Hamburguesa de ternera al horno con cebolla Ensalada completa Fruta de temporada	30 Sopa de pescado Tortilla de patatas con espinacas Ensalada completa Fruta de temporada


PAN INTEGRAL

Todos los lácteos son de "La Fageda"

TÉCNICA CULINÁRIA

* Salsa Napolitana: Tomate frito y cebolla

* Salsa Bolonyesa: Cebolla, tomate, zanahoria, orenga y pimienta

* Salsa Carbonara: Cebolla, crema de leche, nata.

* Colegial: con hortalizas

VAPOR:

Los platos de verduras y hortalizas que se ofrecen en la Cocina Central en servicio de catering, se elaboran al vapor así manteniendo todas sus propiedades

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA


Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988