



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	FESTIU	1 Macarrons a la bolonyesa amb soia texturitzada Mossets de rosada Amanida variada Fruita de temporada	2 Crema de carbassó Pollastre rostit a les fines herbes Amanida variada Fruita de temporada	3 Cigrons estofats Truita a la francesa amb tonyina Amanida variada Fruita de temporada
7 Paella de l'hort Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida variada logurt natural	8 Fideus a la cassola Ous amb beixamel Amanida variada Fruita de temporada	9 MENÚ DE TARDOR Escudella catalana (brou de verdures) Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida variada Fruita i tast de moniatos	10 Bròquil amb patates gratinades Pinxits de gall dindi al wok Amanida variada Fruita de temporada	11 Llenties estofades amb verdures Suprema de fogonero a la biscaïna Amanida variada Fruita de temporada
14 Coliflor amb patates Mandonguilles de vedella rostides amb xampinons Amanida variada logurt natural	15 Espaguetis a la napolitana Lluç al forn amb salsa de verdures Amanida variada Fruita de temporada	16 Mongetes blanques estofades amb verdures Pollastre al forn Amanida variada Fruita de temporada	17 Arròs caldós amb marisc Filet de maira enfarinada casolana Amanida variada Fruita de temporada	18 Sopa de peix amb pistons Truita amb carbassó Amanida variada Fruita de temporada
21 Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida variada logurt natural	22 Patates estofades amb verdures Rodanxa de lluç a la llimona Amanida variada Fruita de temporada	23 Cigrons estofats amb espinacs Truita a la francesa Amanida variada Fruita de temporada	24 Fideuà Gallineta al forn amb salsa verda Amanida variada Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn Amanida variada Pa de pessic casolà
28 Crema de carbassa Lluç al forn amb tomàquet Amanida variada logurt natural	29 Llenties a la riojana (s/xoriço) Truita a la francesa Amanida variada Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida variada Fruita de temporada	*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.	

**PA INTEGRAL**

Tots els làctics són 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

VARIES

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

AMANIDA VARIADA:

enciam, pastanaga, blat

de moro, remolatxa,

tonyina, tomàquet,

olives.

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA