



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 (s/làctics) Pollastre rostit a les fines herbes Amanida variada Fruita de temporada	3 Cigrons estofats Trita a la francesa amb tonvina Amanida variada Fruita de temporada
7 Paella de l'hort Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida variada logurt de soja	8 Fideus a la cassola Trita a la francesa Amanida variada Fruita de temporada	9 MENÚ DE TARDOR Escudella catalana Botifarra de porc a la planxa Amanida variada Fruita i tast de moniatos	10 Bròquil amb patates (sense gratinar) 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 Llom rostit amb xampinyons Amanida variada logurt de soja	15 Espaguetis a la napolitana LLuç al forn amb salsa de verdures Amanida variada Fruita de temporada	16 Mongetes blanques estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa 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 Trita amb carbassó Amanida variada Fruita de temporada
21 Arròs amb salsa de tomàquet Llom adobat a la planxa Amanida variada logurt de soja	22 Patates estofades amb verdures Rodanxa de lluç a la llimona Amanida variada Fruita de temporada	23 Cigrons estofats amb espinacs Trita 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 Pernilets de pollastre al forn Amanida variada Galetes / fruita
28 Crema de carbassa (s/làctics) Lluç al forn amb tomàquet Amanida variada logurt de soja	29 Llenties a la riojana Trita amb pernil dolç Amanida variada Fruita de temporada	30 Arròs tres delícies Llom a la planxa Amanida variada Fruita de temporada	*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.	

**PA SENSE GLUTEN**Tots els làctics són **DE SOJA****TÈCNICA CULINÀRIA**

* Salsa Napolitana:
Tomàquet fregit i ceba

* Salsa Bolonyesa:
Ceba, tomàquet, pastanaga, orenga i pebrot

*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

AMANIDA VARIADA:

enciam, pastanaga, blat de moro, remolatxa, tonyina, tomàquet, olives.

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA