



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 tonvina 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	MENÚ DE TARDOR 9 Escudella catalana Botifarra de porc 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 mixtes 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 Llom adobat 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 Pernilets de pollastre al forn Amanida variada Fruita de temporada
28 Crema de carbassa Lluç al forn amb tomàquet Amanida variada logurt natural	29 Llenties a la riojana Truita amb pernil dolç 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, tomàquet, 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