



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	<b>FESTIU</b>	<p>2</p> <p>Macarrons a la bolonyesa amb soia texturitzada</p> <p>Mossets de rosada</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Crema de carbassó (s/lactosa)</p> <p>Pollastre rostit a les fines herbes</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita a la francesa amb tonvina</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>7</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb all i julivert</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural sense lactosa</p>	<p>8</p> <p>Fideus a la cassola</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>MENÚ DE TARDOR</b></p> <p>9</p> <p>Escudella catalana</p> <p>Botifarra de porc a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita i tast de moniatos</p>	<p>10</p> <p>Mongeta tendra amb patates</p> <p>Pinxits de gall dindi al wok</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Suprema de fogonero a la biscaïna</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>14</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Mandonguilles mixtes rostides amb xampinons</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural sense lactosa</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis a la napolitana</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Mongetes blanques estofades amb verdures</p> <p>Pit de pollastre a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Filet de maira enfarinada casolana</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Sopa de peix amb pistons</p> <p>Truita amb carbassó</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>21</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom adobat a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural sense lactosa</p>	<p>22</p> <p>Patates estofades amb verdures</p> <p>Rodanxa de lluç a la llimona</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Fideuà</p> <p>Gallineta al forn amb salsa verda</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>FELIÇ ANIVERSARI</b></p> <p>25</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Pernilets de pollastre al forn</p> <p>Amanida variada</p> <p>Galetes / Fruita</p>
<p>28</p> <p>Crema de carbassa (s/lactosa)</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural sense lactosa</p>	<p>29</p> <p>Llenties a la riojana</p> <p>Truita amb pernil dolç</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, elaboracions, ...són sense lactosa</b></p> <p>*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.</p>	

**PA SENSE GLUTEN**Tots els làctics són **SENSE LACTOSA****TÈCNICA CULINÀRIA**

- \* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- \* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomàquet, pastanaga, orenga i pebrot
- \* Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet, nata (s/lactosa)
- \* 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**