



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	FESTIU	<p>Macarrons a la bolonyesa vegetal (s/gluten)</p> <p>Nuggets de pollastre (s/gluten)</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Pollastre rostit a les fines herbes</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cigrons estofats</p> <p>Truita a la francesa amb tonvina</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Paella de l'hort</p> <p>Filet de lluç al forn amb all i julivert</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural</p>	<p>Fideus a la cassola (s/gluten)</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>MENÚ DE TARDOR</p> <p>Escudella catalana (s/gluten)</p> <p>Botifarra de porc a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita i tast de moniatos</p>	<p>Bròquil amb patates gratinades</p> <p>Pinxits de gall dindi al wok</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</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>Coliflor amb patates</p> <p>Mandonguilles mixtes rostides amb xampignons</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural</p>	<p>Espaguetis a la napolitana (s/gluten)</p> <p>Lluç al forn amb salsa de verdures</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</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>Arròs caldós amb marisc</p> <p>Filet de maira enfarinada casolana (s/gluten)</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Sopa de peix amb pistons (s/gluten)</p> <p>Truita amb carbassó</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom adobat a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural</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>Cigrons estofats amb espinacs</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Fideuà (s/gluten)</p> <p>Gallineta al forn amb salsa verda</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>FELIÇ ANIVERSARI</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Pernilets de pollastre al forn</p> <p>Amanida variada</p> <p>Galetes / Fruita</p>
<p>Crema de carbassa</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural</p>	<p>Llenties a la riojana</p> <p>Truita amb pernil dolç</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><i>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta...són sense gluten</i></p>	

**PA SENSE GLUTEN**

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 **VARUS**.

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 COMPLETA:

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

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA

*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.

Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988