



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	FESTIU	MENÚ VEGGIE Macarrons a la bolonyesa amb soia texturitzada Barretes vegetals Amanida variada logurt natural	Crema de carbassó Pollastre rostit a les fines herbes Amanida variada Fruita de temporada	Cigrons estofats Truita a la francesa amb tonvina Amanida variada Fruita de temporada
Paella de l'hort Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida variada Fruita de temporada	Fideus a la cassola Ous amb beixamel Amanida variada Fruita de temporada	MENÚ DE TARDOR Escudella catalana (brou de verdures) Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida variada logurt natural i tast de moniatos	Bròquil amb patates gratinades Pinxits de gall dindi al wok Amanida variada Fruita de temporada	Llenties estofades amb verdures Suprema de fogonero a la biscaïna Amanida variada Fruita de temporada
Coliflor amb patates Mandonguilles de vedella rostides amb xampinons Amanida variada Fruita de temporada	Espaguetis a la napolitana Lluç al forn amb salsa de verdures Amanida variada Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Pollastre al forn Amanida variada logurt natural	Arròs caldós amb marisc Filet de maira enfarinada casolana Amanida variada Fruita de temporada	Sopa de peix amb pistons Truita amb carbassó Amanida variada Fruita de temporada
Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida variada Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures Rodanxa de lluç a la llimona Amanida variada Fruita de temporada	Cigrons estofats amb espinacs Truita a la francesa Amanida variada logurt natural	Fideuà Gallineta al forn amb salsa verda Amanida variada Fruita de temporada	FELIÇ ANIVERSARI Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn Amanida variada Pa de pessic casolà
Crema de carbassa Lluç al forn amb tomàquet Amanida variada Fruita de temporada	Llenties a la riojana (s/xoriço) Truita a la francesa Amanida variada Fruita de temporada	Arròs tres delícies Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida variada logurt natural	*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