



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	FESTIU	MENÚ VEGGIE Macarrons a la bolonyesa amb soia texturitzada (s/ou) Barretes vegetals Amanida variada logurt natural	Crema de carbassó Pollastre rostit a les fines herbes Amanida variada Fruita de temporada	Cigrons estofats Llom a la planxa 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 (s/ou) Pit de pollastre a la planxa Amanida variada Fruita de temporada	MENÚ DE TARDOR Escudella catalana (s/ou) Botifarra de porc 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 mixtes rostides amb xampignons Amanida variada Fruita de temporada	Espaguetis a la napolitana (s/ou) Lluç al forn amb salsa de verdures Amanida variada Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa Amanida variada logurt natural	Arròs caldós amb marisc Filet de maira enfarinada casolana Amanida variada Fruita de temporada	Sopa de peix amb pistons (s/ou) Pollastre a l'allet Amanida variada Fruita de temporada
Arròs amb salsa de tomàquet Llom adobat 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 Pit de pollastre a la planxa Amanida variada logurt natural	Fideuà (s/ou) Gallineta al forn amb salsa verda Amanida variada Fruita de temporada	FELIÇ ANIVERSARI Mongeta tendra amb patata Pernilets de pollastre al forn Amanida variada Galetes / fruita
Crema de carbassa Lluç al forn amb tomàquet Amanida variada Fruita de temporada	Llenties a la riojana Pit de pollastre a la planxa Amanida variada Fruita de temporada	Arròs tres delícies (s/ou) Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida variada logurt natural	Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou	

**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

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

Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988