



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>9</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Ous amb beixamel</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural</p>	<p>10</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>11</p> <p>Espaguetis a la carbonara amb bacon</p> <p>Filet de lluç amb all i julivert</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó amb crostons</p> <p>Llom rostit amb poma</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fogonero a la biscaïna</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>16</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Croquetes d'au</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural</p>	<p>17</p> <p>Sopa de peix amb pistons</p> <p>Rodanxa de lluç amb samfaina</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Coliflor amb patates gratinades</p> <p>Mandonguilles mixtes rostides amb xampinyons</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Fideuà</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Pa de pessic casolà</p>
<p>23</p> <p>Paella de l'hort</p> <p>Truita amb formatge</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Filet de maira enfarinada casolana</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Hamburguesa de pollastre</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Llenties a la riojana</p> <p>Gallineta al forn amb salsa de pebrots</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Frijoles amb arròs</p> <p>Pollastre al forn amb verdures</p> <p>Amanida variada</p> <p>Postrera especial</p>
<p>30</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Suprema de lluç al forn amb salsa verda</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt natural</p>	<p>31</p> <p>Crema de carbassa amb crostons</p> <p>Pollastre a l'allet</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>			

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



Un dels llocs arqueològics més impressionants a Mèxic és Chichén Itzá, gràcies a la màgica arquitectura de la piràmide de Kukulkan i el descens de la serp emplumada, un efecte únic que es pot apreciar només al mes març i al setembre de cada any. Per això, compartim tot el que has de saber sobre la màgica arquitectura de la



### PA INTEGRAL

Tots els làctics són de "La Fageda"

#### TÈCNICA CULINÀRIA

\* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba

\* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot

\* Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet, nata, bacon.

\*Colegial: amb hortalisses

#### VAPOR:

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

