



| 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>Peix a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>11</p> <p>Espaguetis amb tomàquet</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>Truita a la francesa</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>Bacallà arrebossat</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>Truita amb carbassó amb xampinyons saltejats</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>19</p> <p>Fideuà</p> <p>Peix 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>Truita a la francesa amb york</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>26</p> <p>Llenties a la riojana (s/xoriço)</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>Peix 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>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p> |  | | |
| <p>*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.</p> | | | | |



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

*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



Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988



Un dels llocs arqueològics més impressionants a Mèxic és Chichén Itzá, gràcies a la màgica arquitectura de la piràmide de Kukulcan 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