



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

*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, 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

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA

