



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|---|---|--|--|---|
| 9 Arròs amb tomàquet Ous amb beixamel Amanida variada logurt natural | 10 Mongetes blanques estofades amb verdures Pollastre al forn Amanida variada Fruita de temporada | 11 Espaguetis amb tomàquet Filet de lluç amb all i julivert Amanida variada Fruita de temporada | 12 Crema de carbassó amb crostons Hamburguesa de vedella rostida amb ooma Amanida variada Fruita de temporada | 13 Cigrons estofats Fogonero a la biscaïna Amanida variada Fruita de temporada |
| 16 Llenties estofades amb arròs Bacallà arrebossat Amanida variada logurt natural | 17 Sopa de peix amb pistons Rodanxa de lluç amb samfaina Amanida variada Fruita de temporada | 18 Coliflor amb patates gratinades Hamburguesa de vedella rostida amb xampinyons Amanida variada Fruita de temporada | 19 Fideuà Pollastre al forn amb ceba Amanida variada Fruita de temporada | 20 Arròs amb salsa de tomàquet Truita amb tonyina Amanida variada Fruita de temporada |
| 23 Paella de l'hort Truita amb formatge Amanida variada logurt natural | 24 Cigrons amb espinacs Filet de maira enfarinada casolana Amanida variada Fruita de temporada | 25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de pollastre Amanida variada Fruita de temporada | 26 Llenties a la riojana (s/xoriço) Gallineta al forn amb salsa de pebrots Amanida variada Fruita de temporada | 27 Frijoles amb arròs Pollastre al forn amb verdures Amanida variada Postra especial |
| 30 Macarrons a la napolitana Suprema de lluç al forn amb salsa verda Amanida variada logurt natural | 31 Crema de carbassa amb crostons Pollastre a l'allet Amanida variada 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
*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