



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Arròs 3 delícies Gallineta al forn amb salsa verda Fruita de temporada	2 Mongetes blanques a la riojana Pit de pollastre arrebossat casolà Fruita de temporada	3 Bròquil amb patata i beixamel gratinats Estofat de porc amb xampinyons Fruita de temporada
<i>*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.</i>				
6 Macarrons a la napolitana amb formatge Filet de lluç a la planxa amb all i julivert logurt natural	7 Cigrons estofats amb verdures Croquetes d'au Fruita de temporada	8 Mongeta tendre amb patates Mandonguilles mixtes rostides a la jardinera Fruita de temporada	9 Llenties estofades amb verdures Truita amb formatge Fruita de temporada	10 Sopa d'arròs Pollastre a l'allet Fruita de temporada
13 Espirals amb carbassó, ceba i formatge Rodanxa de lluç al forn amb salsa de verdures logurt natural	14 Mongetes blanques amb sofregit de tomàquet i bacon Truita a la francesa Fruita de temporada	15 Verdures variades amb patates Daus de gall dindi al wok amb salsa de soja Fruita de temporada	16 Sopa de rap amb pistons Llom adobat a la planxa Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Filet de maira enfarinada casolana Fruita de temporada
20 Paella de l'hort Suprema de lluç al forn amb llimona logurt natural	21 Cigrons estofats amb verdures Mossets de rosada Fruita de temporada	MENU D'HIVERN 22 Trinxat de la Cerdanya (amb bacon) Botifarra de porc a la planxa amb salsa de pebrots i tomàquet Fruita de temporada	23 Llenties estofades amb verdures i arròs Truita a la francesa Fruita de temporada	24 Espaguetis a la bolonyesa amb soja texturitzada Pollastre al forn Fruita de temporada
27 Fideuà de marisc Llom al forn amb ceba i porros logurt natural	28 Mongetes blanques estofades amb verdures Suprema de fogaonero al forn amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	29 Verdures variades amb patates Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes amb patata panadera Fruita de temporada	30 Arròs caldós de marisc Rodanxa de Lluç al forn amb all i julivert Fruita de temporada	31 Sopa d'au amb galets Truita de patates Pa de pessic casolà

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, bacon.
- *Colegial: amb

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



Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988