




Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
 <p><i>*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.</i></p>				
6	MENÚ VEGGIE 7	8	9	10
Macarrons a la napolitana amb formatge Filet de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida variada logurt natural	Cigrons estofats amb verdures Croquetes d'espínacs Amanida variada Fruita de temporada	Mongeta tendre amb patates Mandonguilles mixtes rostides a la jardinera Fruita de temporada	Llenties estofades amb verdures Truita amb formatge Amanida variada Fruita de temporada	
13	14	15	16	17
Espirals amb carbassó, ceba i formatge Rodanxa de lluç al forn amb salsa de verdures Amanida variada logurt natural	Mongetes blanques amb sofregit de tomàquet i bacon Truita a la francesa Amanida variada Fruita de temporada	Crema de carbassó i porro amb crostons Daus de gall dindi al wok amb salsa de soja Fruita de temporada	Sopa de rap amb pistons Llom adobat a la planxa Amanida variada Fruita de temporada	
20	21	MENÚ D'HIVERN 22	23	24
Paella de l'hort Suprema de lluç al forn amb llimona Amanida variada logurt natural	Cigrons estofats amb verdures Mossets de rosada Amanida variada Fruita de temporada	Trinxat de la Cerdanya (amb bacon) Botifarra de porc a la planxa amb salsa de pebrots i tomàquet Fruita de temporada	Llenties estofades amb verdures i arròs Truita a la francesa amb tonyina Amanida variada Fruita de temporada	
27	28	29	30	31
Fideuà de marisc Llom al forn amb ceba i porros Amanida variada logurt natural	Mongetes blanques estofades amb verdures Suprema de fogonero al forn amb salsa de tomàquet Amanida variada Fruita de temporada	Crema de carbassa i pastanaga amb crostons Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes amb patata panadera Fruita de temporada	Arròs caldós de marisc Rodanxa de Lluç al forn amb all i julivert Amanida variada Fruita de temporada	

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

VAPOR:

Els plats de verdures i hortalisses que s'ofereixen a la Cuina Central en servei de càterring, 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