



PA SENSE GLUTEN

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

AMANIDA VARIADA:

enciam, pastanaga, blat de moro, remolatxa, tonyina, tomàquet, olives.

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú com la pasta ...són sense ou</p> <p><i>*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.</i></p>				
<p>6</p> <p>Macarrons (s/ou) a la napolitana amb formatge Filet de lluç a la planxa amb all i julivert Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Cigrons estofats amb verdures Nuggets de pollastre Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs 3 delícies (s/ou) Gallineta al forn amb salsa verda Amanida variada logurt natural</p>	<p>2</p> <p>Mongetes blanques a la riojana Pit de pollastre arrebossat casolà (s/ou) Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Bròquil amb patata i beixamel gratinats Estofat de porc amb xampinyons Fruita de temporada</p>
<p>13</p> <p>Espirals (s/ou) amb carbassó, ceba i formatge Rodanxa de lluç al forn amb salsa de verdures Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Mongetes blanques amb sofregit de tomàquet i bacon Pit de pollastre a la planxa Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassó i porro amb crostons Daus de gall dindi al wok amb salsa de soja logurt natural</p>	<p>9</p> <p>Llenties estofades amb verdures Gall dindi a la planxa Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Sopa d'arròs Pollastre a l'allet Amanida variada Fruita de temporada</p>
<p>20</p> <p>Paella de l'hort Suprema de lluç al forn amb llimona Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Cigrons estofats amb verdures Mossets de rosada Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>MENU D'HIVERN 22</p> <p>Trinxat de la Cerdanya (amb bacon) Botifarra de porc a la planxa amb salsa de pebrots i tomàquet logurt natural</p>	<p>16</p> <p>Sopa de rap amb pistons (s/ou) Llom adobat a la planxa Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Filet de maira enfarinada casolana Amanida variada Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Fideuà (s/ou) de marisc Llom al forn amb ceba i porros Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Mongetes blanques estofades amb verdures Suprema de fegonero al forn amb salsa de tomàquet Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons Pernilets de pollastre rostit a les fines herbes amb patata panadera logurt natural</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb verdures i arròs Pit de pollastre a la planxa Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Espaguetis (s/ou) a la bolonyesa amb soja Aletes de pollastre adobades Amanida variada Fruita de temporada</p>
<p>30</p> <p>Arròs caldós de marisc Rodanxa de Lluç al forn amb all i julivert Amanida variada Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>FELIÇ ANIVERSARI Sopa d'au amb galets (s/ou) Pit de pollastre a la planxa Amanida variada Galetes / Fruita</p>			

Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988