

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 	2	3 Paella de l'hort Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida variada logurt sense lactosa	4 Crema de suau de carbassó amb crostons (s/gluten) (s/làctics) Pollastre rostit a les fines herbes Amanida variada Fruita de temporada	
8 Arròs amb sofregit de tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida variada logurt sense lactosa	9 Llenties meloses amb verduretes Trita de patata amb espinacs Amanida variada Fruita de temporada	10 MENÚ PRIMAVERA Amanida primavera de pasta Mossets de rosada Patates xips Fruita de temporada	11 Mongetes blanques estofades amb verdures Suprema de fogonero a la biscaïna Amanida variada Fruita de temporada	
15 Espaguetis amb boletus Trita amb carbassó Amanida variada logurt sense lactosa	16 DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA Arròs caldós amb marisc Gallineta al forn amb samfaina Amanida variada + TAST PA SENSE GLUTEN Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i toc d'oli d'oliva Mandonguilles mixtes rostides amb salsa de tomàquet i pebrots Fruita de temporada	18 Cigrons guisats amb espinacs Filet de maira enfarinada casolana Amanida variada Fruita de temporada	
22 Crema suau de carbassa (s/formatge) Rodanxa de lluç al forn amb llimona Amanida variada logurt sense lactosa	23 MENÚ VEGGIE Macarrons a la bolonyesa amb soja texturitzada Varetes vegetals Amanida variada Fruita de temporada	24 Llenties estofades amb arròs Trita a la francesa Amanida variada Fruita de temporada	25 Amanida de patata (s/maionesa) Pernilets de pollastre al forn Amanida variada Fruita de temporada	
29 Fideuà mixta Lluç al forn amb salsa de tomàquet Amanida variada logurt sense lactosa	30 Mongetes blanques estofades amb verdures Trita a la francesa Amanida variada Fruita de temporada	31 Arròs 3 delícies Aletes de pollastre adobades Amanida variada Fruita de temporada	Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, elaboracions, ...són amb derivats vegetals	



PA SENSE GLUTEN

Tots els làctics són SENSE LACTOSA

TÈCNICA CULINÀRIA

- * Salsa amatriciana: 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



*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.

Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988