


Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> 	<p>2</p>	<p>3</p> <p>Paella de l'hort</p> <p>Llom a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>4</p> <p>Crema de suau de carbassó amb crostons (s/gluten) (s/làctics)</p> <p>Pollastre rostit a les fines herbes</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita a la francesa amb tonvina</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>8</p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb all i julivert</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>9</p> <p>Llenties meloses amb verduretes</p> <p>Truita de patata amb espinacs</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>MENÚ PRIMAVERA</p> <p>Amanida primavera de pasta</p> <p>Mossets de rosada</p> <p>Patates xips</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques estofades amb verdures</p> <p>Suprema de fogonero a la biscaïna</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Bròquil amb patates</p> <p>Pinxits de gall dindi guisats al wok</p> <p>amb salsa de soja</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>15</p> <p>Espaguetis amb boletus</p> <p>Truita amb carbassó</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>16</p> <p>DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA</p> <p>Arròs caldós amb marisc</p> <p>Gallineta al forn amb samfaina</p> <p>Amanida variada + TAST PA SENSE GLUTEN</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Mongeta tendra amb patata i toc d'oli d'oliva</p> <p>Llom rostit</p> <p>amb salsa de tomàquet i pebrots</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Cigrons guisats amb espinacs</p> <p>Filet de maira enfarinada casolana</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Sopa d'au amb galets</p> <p>Pollastre al forn amb all i julivert</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>22</p> <p>Crema suau de carbassa (s/formatge)</p> <p>Rodanxa de lluç al forn amb llimona</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>23</p> <p>Macarrons a la bolonyesa amb soja texturitzada</p> <p>Varetes vegetals</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Amanida de patata (s/maionesa)</p> <p>Pernilets de pollastre al forn</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Llom adobat a la planxa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fideuà mixta</p> <p>Lluç al forn amb salsa de tomàquet</p> <p>Amanida variada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>30</p> <p>Mongetes blanques estofades amb verdures</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Arròs 3 delícies</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, elaboracions, ...són amb derivats vegetals</p> <p>*S'ofereix diferents varietats de peixos en el menú segons disponibilitat del proveïdor.</p>	



PA SENSE GLUTEN

Tots els làctics són de SOJA

TÈCNICA CULINÀRIA

* Salsa Napolitana:
Tomàquet fregit i ceba

* Salsa Bolonyesa:
Ceba, tomàquet, 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, tonvina, tomàquet, olives.

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA

