

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
				1 Fusilli al pesto Pesce fresco e insalata mista
4 Spaghetti alla napoletana Frittata di formaggio e carote saltate	5 Maccheroni all'olio d'oliva e grana padano Baccalà "alla Ilauna" e piselli	6 Pasta e fagioli Salsiccia al forno, insalata di lattuga	7 Verdure di stagione e patate lesse Pollo arrosto e insalata di lattughe	8 Risotto ai champignon Pesce fresco e insalata mista
11 Risotto con verdure Frittata di patate, insalata di lattuga e olive	12 Cavolfiore gratinato con besciamella Roastbeef di vitella con cuscus	13 Lenticchie stufate con verdure Arrosto di maiale, insalata di lattuga	14 Passato di verdure miste con crostini di pane Lasagna al ragù di carne	15 Fusilli all'olio d'oliva e grana padano Pesce fresco e insalata mista
18 Risotto alla zucca Calamari "a la andaluza", insalata di lattuga, rapa e olive	19 Spaghetti alla amatriciana Frittata di carciofi, insalata di lattuga e formaggio fresco	20 Crema di porri Pizza al prosciutto e insalata di lattughe	21 Minestra in brodo Bollito con verdure e ceci	22 Insalata di lattuga, pomodori e formaggio fresco "Fideos a la cazuela" di pesce
25 Riso al pomodoro Frittata di spinaci e carote saltate	26 Passato di verdure di stagione con crostini di pane Salsiccia al forno con fagioli e insalata di lattuga	27 Giornata gastronomica regionale	28 Minestra di pesce Crocchette di pollo, insalata di lattuga e rapa	29 Spaghetti all'olio d'oliva e grana padano Pesce fresco di mercato e insalata mista
Frutta di stagione	logurt con zucchero di canna	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



* Tutti i piatti sono preparati dal cuoco del centro con ingredienti freschi e di stagione, con almeno 70% di prodotti biologici e di prossimità. I contorni che accompagnano i secondi piatti sono sempre elaborati con lattuga e/o ingredienti di stagione: cetrioli, pomodori, carote, olive, semi di girasole, uv passa, semi di sesamo tostati, di lino ... Tutti i piatti sono accompagnati dal pane. Il pesce è fresco e sarà cucinato con la tecnica più adeguata al tipo di pesce. Se è fritto sarà accompagnato da insalata, se è al forno, il contorno sarà di patate o verdure. Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa. I menu sono esaminati da David Caballé e Immaculada Tarrag CODINUCAT 682.*