

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÓS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)  ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	2 <b>LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES</b>  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA  SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET NATURAL  IOGURT	4 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge)  LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS
7 <b>ARRÒS ECO AMB BOLETS</b>  TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA  PASTÍS DE PATATA GRATINAT O PATATES GRATINADES  FRUITA DEL TEMPS	9 <b>ESPAGUETIS ECO AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)</b>  DAUS DE POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA  PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA  IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA  CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBÀ  FRUITA DEL TEMPS
14 <b>LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES</b>  OUS REMENATS AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA  CANELONS DE TONYINA GRATINATS  FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS  POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	17 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES  BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA  IOGURT	18 <b>PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC</b>  WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES  FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS  <b>PAELLA DE VERDURES ECOLÒGIQUES</b>  FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES  PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	23 <b>PASTA ECO A LA CARBONARA</b>  PEIX AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA  TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA DE BROU  ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA  TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 <b>TALLARINS SALTATS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES I SALSÀ DE SOIA</b>  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	30 <b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ</b>  SUQUET DE PEIX  FRUITA DEL TEMPS	31   <b>FESTIU</b>	

Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Ús de sal lodada per cuinar.  
 Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,....  
 Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.



**Un cop al mes,  
unes postres casolanes**

**Sabies que...?**



La Carbassa, amb el seu color taronja, és un producte de temporada de la tardor. Gairebé totes les parts són comestibles, incloses les fulles, les arrels, les flors i les pipes de la carabassera! Amb aquesta hortalissa s'han creat des de l'antiguitat instruments musicals com maraques, sonalls o picarols, gràcies a la caixa de ressonància que es pot construir al buidar per dins i deixar assecar l'escorça.