

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)  PEIX AMB SALSÀ BARBACOA I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA  HAMBURGUESA DE PEIX AMB SALSÀ DE TOMÀQUET NATURAL O HAMBURGUESA VEGETAL  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 ARRÒS ECO AMB BOLETS  TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA  PASTÍS DE PATATA GRATINAT (SENSE CARN)  FRUITA DEL TEMPS	9 ESPAGUETIS ECO AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)  PEIX O LLENTIES AL CURRI AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  PEIX FRESC A LA LLI MONA AMB AMANIDA  IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ)  OUS DURS EN SALSÀ  FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN)  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 ARRÒS  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	17 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES  BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA  IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC  WOK DE DAUS DE PEIX AMB VERDURETES  FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS  PAELLA DE VERDURES ECOLÒGIQUES  FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES  OUS DURS O LLEGUM AL XILINDRÓN  FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN)  PEIX AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA VEGETAL AMB PASTA  PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA  TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES I SALSÀ DE SOIA  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN)  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ  SUQUET DE PEIX  FRUITA DEL TEMPS	31    FESTIU	

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.