

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÉSOLS I PASTANAGA)  ALES DE POLLASTRE AMB SALSAA BARBACOA I ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES  "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA (formatge sense ou o sense formatge)  SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSAA DE TOMÀQUET NATURAL  IOGURT	4 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge)  LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS ECO AMB BOLETS  "TRUITA VEGANA D'ESPINACS I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA  PASTÍS DE PATATA GRATINAT (formatge sense ou o sense formatge)  FRUITA DEL TEMPS	9 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)  DAUS DE POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA  PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA  IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA  CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBA  FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES  "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA  MUSAKA D'ALBERGÍNIA O PATATA (formatge sense ou o sense formatge)  FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS  POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES  BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA  IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC  WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES  FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS  PAELLA DE VERDURES ECOLÒGIQUES  FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES  PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA  PEIX AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA  "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  ESCALOPA CASOLANA S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA  PASTÍS DE POMA S/GLUTEN S/OU S/LLET O POMA AL FORN
28 PASTA S/OU SALTADA AMB VERDURES I SALSAA DE SOIA  "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/GLUTEN S/OU)  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA  SUQUET DE PEIX (sense preparat)  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.