

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 <b>ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)</b>  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  <b>PASTÍS DE PATATA GRATINAT (SENSE CARN)</b>  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 <b>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES</b>  PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA  IOGURT	11  <b>TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ)</b>  <b>OUS DURS EN SALSÀ</b>  FRUITA DEL TEMPS
14 <b>LLENTIES GUISADES (SENSE CARN)</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 A LA CARBONARA (S/CARN)</b>  PEIX AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	24  MINESTRA CASOLANA  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	25 <b>SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA</b>  <b>ESCALOPA DE POLLASTRE CASOLANA O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA</b>  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 <b>OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN)</b>  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.