

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCÍAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCÍAM 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 ENCÍAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCÍAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA PASTÍS DE PATATA GRATINAT O PATATES GRATINADES FRUITA DEL TEMPS	9 ESPAGUETIS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) DAUS DE POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCÍAM 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 FESTIU	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS DE TONYINA GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS 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 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 LLACETS A LA CARBONARA PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB ENCÍAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA DE BROU ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSÀ DE SOIA 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 ARRÒS 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 iodada 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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) POLLASTRE HALAL AMB SALSÀ BARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA SALSITXES D'AU HALAL O POLLASTRE HALAL 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 ARRÒS 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 AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) DAUS DE POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) OUS DURS EN SALSÀ FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS DE TONYINA GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS POLLASTRE HALAL AL FORN 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 WOK DE GALL DINDI HALAL O PEIX AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES POLLASTRE HALAL AL XILINDRÓN I AMANIDA 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 DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA ESCALOPA DE POLLASTRE CASOLANA O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSÀ DE SOIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA 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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) PEIX AMB SALSA BARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA HAMBURGUESA DE PEIX AMB SALSA 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 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 AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) PEIX O LLENTIES AL CURRI AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) OUS DURS EN SALSA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	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 WOK DE DAUS DE PEIX AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES 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 I SALSA 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 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 iodada 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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES 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 ARRÒS 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 AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) DAUS DE POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) OUS DURS EN SALSÀ FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS DE TONYINA GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS 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 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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 DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA ESCALOPA DE POLLASTRE CASOLANA O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSÀ DE SOIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS 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 iodada 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.

Sense gluten (menú amb pa sense gluten) - Octubre 2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA (S/ GLUTEN) O SENSE SALSA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET NATURAL IOGURT	4 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS 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 O PATATES GRATINADES 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 FESTIU	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN O MUSSAKA D'ALBERGINIA O PATATA 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 AMB CROSTONS SENSE GLUTEN WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS (NO LLENTIES) O DE VERDURES PAELLA DE VERDURES 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 DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES 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/ GLUTEN S/ OU AMB VERDURES I SALSA DE SOIA S/ GLUTEN O SENSE SALSA TRUITA A LA FRANCESA 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 AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX (sense preparat) 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 iodada 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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES 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) OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS 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 O PATATES GRATINADES FRUITA DEL TEMPS	9 ESPAGUETIS 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 CARN PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBÀ FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE PEIX O MUSAKA SENSE PEIX FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 LLACETS A LA CARBONARA CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB ENCIM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA DE BROU ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSÀ DE SOIA 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 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ OUS DURS EN SALSÀ 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 iodada 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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES 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 SALSÀ DE TOMÀQUET NATURAL IÒGURT	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 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 IÒGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSAKA D'ALBERGINIA 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 IÒGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES 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 SALSÀ 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 AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX (sense preparat) 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 iodada 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.

Sense lactosa o PLV (Proteïna de la Llet de Vaca) - Octubre 2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET NATURAL IOGURT DE SOIA	4 PASTA AL PESTO (oli i alfàbrega)(S/FORMATGE) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA (S/LLET) PASTÍS DE PATATA (S/VEDELLA NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	9 ESPAGUETIS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) DAUS DE POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS A LA RIOJANA (xoriço sense llet o sense xoriço) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	11 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN O MUSSAKA D'ALBERGINIA O PATATA (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IOGURT DE SOIA	18 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) AMB CROSTONS CASOLANS WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS (S/LLET) PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA AMB TOMÀQUET 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 DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA PASTÍS DE POMA S/GLUTEN S/OU S/LLET O POMA AL FORN
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSA DE SOIA 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 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX (sense preparat) 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.