

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 ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCÍAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCÍAM I BLAT DE MORO IOGURT	4 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET NATURAL FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS ECO 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 ECO 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 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS D'ESPINACS 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 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 ECO 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 ECOLÒGIQUES 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 ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSÀ AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE ESPECIAL DE CASTANYADA CASOLÀ	
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.