

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 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 PEIX 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 LLACETS 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 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS OUS REMENATS 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.