

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 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 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 CEBÀ FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES 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 PEIX 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 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 CEBÀ 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 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE DE CASTANYADA S/GLUTEN S/LLET S/OU	
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.