

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARCOA 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 SALSADETOMÀQUET 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 CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE PEIX O MUSAKA SENSE PEIX FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA VEGETAL AMB PASTA 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 CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA DE BROU ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 LLACETS SALTATS AMB VERDURES I SALSADESOIA 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 CASOLA OUS DURS EN SALSAD FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE ESPECIAL DE CASTANYADA CASOLA	
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.