

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	6 RISOTTO DE BOLETS HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE LLETRES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	8 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
11 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PEIX AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA DE BROU GALL DINDI A LA JARDINERA IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 MONGETA VERDA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS CALDÒS SALMÓ A LA TARONJA AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ	22 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSAS DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ PAELLA DEL CUINER/A FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	27 MINESTRA CASOLANA MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSAS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURETES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	29 TASTET: ANXOVA DE L'ESCALA SOPA JULIANA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
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.