

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 PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	8 COLIFLOR AMB PATATA VARETES DE PEIX 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 LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PEIX AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA VEGETAL AMB PASTA MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE VEGETAL 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 PEIX AL FORN AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS CALDÒS SALMÓ A LA TARONJA AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ	22 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) OUS DURS EN SALSA FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ PAELLA DEL CUINER/A FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA MANDONGUILLES DE PEIX AMB SALSA 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 LLUÇ 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.