

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE CARBASSO I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 RISOTTO DE BOLETS (formatge s/ou o sense formatge) HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	8 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
11 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O CARN PLANXA 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 DE LLET (S/OU) O AL FORN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU GALL DINDI A LA JARDINERA IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU 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 S/ GLUTEN S/OU S/ LLET	22 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou) RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ PAELLA (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 MINESTRA CASOLANA MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	28 PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB VERDURETES PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA IOGURT	29 SOPA JULIANA AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU 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.