

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 OUS REMENATS 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 TRUITA A LA FRANCESA AMB 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 CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 MONGETA VERDA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS CALDÒS OUS REMENATS AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ	22 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ PAELLA VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	27 MINESTRA CASOLANA MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURETES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT	29 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.