

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 SOPA DE PEIX AMB PASTA S/GLUTEN S/OU "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES GUISADES LLOM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA IOGURT	7 BLEDA AMB PATATA PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS PAELLA MARINERA ESPECIAL (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	14 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA DEL TEMPS
17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE TONYINA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES MIXTES (S/GLUTEN S/OU) O GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA IOGURT
24 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC (formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	25 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 FESTIU
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.				

