

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|--|---|--|--|
| | | 1 FESTIU | 2 FESTIU | 3 FESTIU |
| 6 FESTIU | 7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS | 8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS | 9 SOPA DE BROU AMB PASTA (1,3,6,9,12) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS | 10 COLIFLOR AMB PATATA (11) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS |
| 13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS | 14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS | 15 SOPA MINISTRONE (1,3,6,9,12) GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS | 16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA MATÓ DE PROXIMITAT (7) | 17 ARRÒS 3 DELÍCIES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS |
| 20 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) FIDEUÀ AMB CARXOFES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS | 21 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS | 22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS | 23 MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES (1,3,6,9,12) LLIBRETS CASOLANS FARCITS DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (1,3,6,7,9,10) PASTÍS DE SANT JORDI (1,3,5,6,7,8,9,11) | 24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS |
| 27 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) TRUITA D'ESPÀRRECS I PATATA AMB AMANIDA (3,11) FRUITA DEL TEMPS | 28 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS | 29 MINISTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) HAMBURGUESA/ MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SALSA DE TOMÀQUET I ENCIAM (6,11) FRUITA DEL TEMPS | 30 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL | |

Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.



Fruites de temporada

