

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
FESTA	FESTA	FESTA	FESTA	FESTA
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
FESTA	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA CROQUETES SENSE GLUTEN O POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS ESTOFATS TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS 3 DELICIES WOK DE GALL SALTAT AMB VERDURES IOGURT
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ SENSE GLUTEN AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	BLEDA AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA SENSE GLUTEN A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES GUISADES AMB PASTANAGA I PATATA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOIA IOGURT	CELEBREM SANT JORDI SOPA DE PASTA SENSE GLUTEN LLIBRETS DE POLLASTRE CASOLANS SENSE GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMERES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
MACARRONS SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MINESTRA CASOLANA CANELONS CASOLANS DE CARN SENSE GLUTEN O LLOM AL FORN AMB PATATES FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC SEGONS MERCAT AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	VISITEM VENEZUELA ARRÒS AMB "FRIJOLES" "AREPAS" SENSE GLUTEN O PA SENSE GLUTEN AMB CARN "DESMETXADA" PA DE PESSIC CASOLÀ SENSE GLUTEN

Les fruites del temps són: maduixes, nespra, plàtan, taronja i mandarines.
Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.
Ús de sal iodada per cuinar.
Carn i pollastre produïts a Catalunya.
Peix fresc provinent de les llotges catalanes.
Menús elaborats pel departament de Dietètica i nutrició
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

PRENEM CONSCIÈNCIA I TREBALLEM PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI.

CONSEQUÈNCIES DE MALBARATAR ALIMENTS

Cada vegada que el menjar acaba a les escombraries, estem malbaratant:

- ✓ La feina de moltes persones.
- ✓ Els recursos naturals.
- ✓ Els diners necessaris per produir-lo.

RECUPEREM EL VALOR DELS ALIMENTS!

