

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<b>FESTA</b>	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA <b>CROQUETES DE POLLASTRE S/PORC O POLLASTRE ARREBOSSAT</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS ESTOFATS (S/PORC) TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS 3 DELICIES (S/PORC)</b> WOK DE GALL D'INDI SALTAT AMB VERDURES IOGURT
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	BLEDA AMB PATATA HAMBURGUESA D'AU 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	<b>CELEBREM SANT JORDI</b> SOPA DE LLETRES (S/PORC) O VEGETAL LLIBRETS DE POLLASTRE ARREBOSSATS CASOLANS FARCITS DE FORMATGE (SENSE PERNIL) AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMERES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
MACARRONS AMB TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MINESTRA CASOLANA CANELONS DE TONYINA O <b>ESPINACS</b> AMB BEIXAMEL FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES <b>PEIX FRESC SEGONS MERCAT</b> AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	<b>VISITEM VENEZUELA</b> <b>ARRÒS AMB "FRIJOLÉS" "AREPAS" AMB VERDURES SALTADES I OU DUR "BIEN ME SABE" (PA DE PESSIC DE COCO)</b>

Les fruites del temps són: maduixes, nespra, plàtan, taronja i mandarines.  
Es servirà pa integral.  
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.

