

Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
ARRÒS AMB TOMÀQUET	PASTA A LA NAPOLITANA	FESTIU	LLENTIES DE L'ÀVIA	CREMA DE VERDURES
CROQUETES DE POLLASTRE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB ENCIAM I OLIVES		TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I PASTANAGA	POLLASTRE AL XILINDRÓN
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS 
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
MONGETA VERDA AMB PATATA	ESPAGUETIS A LA SICILIANA (TOMÀQUET I OLIVES)	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES	ARRÒS 3 DELICIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)	AMANIDA DE LLENTIES
"MANDONGUILLES" DE LLUÇ AMB SALSA DE VERDURES	POLLASTRE AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I PASTANAGA	TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	LLOM ROSTIT AMB VERDURES	DAUS DE GALL DINDIAMB CEBA I XAMPINYONS
FRUITA DEL TEMPS 	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT	 FRUITA DEL TEMPS
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
TRINXAT DE COL I PATATA	MONGETES BLANQUES A LA RIOJANA (XORIÇO I VERDURES)	AMANIDA DE PATATA	LLACETS A LA CARBONARA	ARRÒS AL CURRI
CRESTES DE TONYINA AMB ENCIAM I OLIVES	TRUITA D'ESPINACS AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB ENCIAM I BROTS DE SOIA	LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I PASTANAGA	POLLASTRE AL FORN AMB ORENGA, CEBA I LLIMONA I ENCIAM I OLIVES
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT	FRUITA DEL TEMPS
Dilluns 30				
CREMA DE LLEGUMS				
BOTIFARRA DE PAGÈS AMB ENCIAM I BROTS DE SOIA				
FRUITA DEL TEMPS				

Les fruites del temps són: pera, poma, meló, síndria, préssec,... Descobreix curiositats del préssec [aquí](#)
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.
Menús elaborats pel departament de Dietètica i nutrició.
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Sabies que...?



La Poma es una fruita de temporada quasi tot l'any. Hi ha més de 7,500 varietats de poma i la forma de ser menjades son moltíssimes: fresca com a postra, en amanides, purés, salses, postres, pastissos, melmelades, compotes o rostides al forn. Les pomes estan fetes d'un 25% d'aire, per això poden flotar sobre l'aigua!