

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU
7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	9 TRINXAT DE COL I PATATA AMB ALLET (11) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	10 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	11 FESTIU
14 AMANIDA D'ESPIRALS DE COLORS (1,3,4,6,9) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	15 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBÀ CARAMEL-LITZADA I AMANIDA (6,11) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	16 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA (4) IOGURT DE PROXIMITAT (7)	17 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) CASSOLETA DE CIGRONS ECO AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	18 SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (2,4,11,13) PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB BOLETS (11) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA
21 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)(1,3,6,9) OUS REMENATS AMB XAMPINYONS O TRUITA DE XAMPINYONS AMB AMANIDA (3) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	22 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA (11) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	23 ARRÒS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge)(7) SUQUET DE PEIX FRESC AMB HORTALISSES (2,4,11,13) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	24 FESTIU	25 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES (4) DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AL FORN AMB BASTONETS DE COGOMBRE (1,9) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA
28 CREMA DE PORROS (11) LLENTIES ECO DE L'ÀVIA (GALL DINDI I VERDURES)(11) FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	29 ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA	30 BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA (11) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS ECOLÒGICA		
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.				



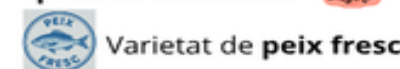
Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.



Fruites de temporada



Un cop al mes, unes postres casolanes



Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir

Ús de sal iodada per cuinar

Cada dia s'ofereix pa integral

Producte de proximitat

