

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÉSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARCOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSABARCOA I TOMÀQUET NATURAL IYGURT	4 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS ECO AMB BOLETS TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA PASTÍS DE PATATA GRATINAT O PATATES GRATINADES FRUITA DEL TEMPS	9 ESPAGUETIS ECO AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) DAUS DE POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IYGURT	11 FESTIU
14 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS DE TONYINA GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IYGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA ECO A LA CARBONARA PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA DE BROU ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES I SALSABARCOA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE ESPECIAL DE CASTANYADA CASOLÀ	

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 lodada per cuinar. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,.... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Sabies que...?



La Carbassa, amb el seu color taronja, és un producte de temporada de la tardor. Gairebé totes les parts són comestibles, incloses les fulles, les arrels, les flors i les pipes de la carabassera! Amb aquesta hortalissa s'han creat des de l'antiguitat instruments musicals com maraques, sonalls o picarols, gràcies a la caixa de ressonància que es pot construir al buidar per dins i deixar assecar l'escorça.