

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 PURÉ DE NAP I PASTANAGA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE LLETRES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	8 ARRÒS ECO AMB BOLETS HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
11 FESTIU	12 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ PEIX AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA DE BROU GALL DINDI A LA JARDINERA IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB HORTALISSES DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 MONGETA VERDA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS CALDÒS SALMÓ A LA TARONJA AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ	22 PASTA ECO A LA NAPOLITANA RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
25 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	26 PURÉ DE CARBASSÓ PAELLA DEL CUINER/A FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURES ECO PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	29 TASTET: ANXOVA DE L'ESCALA SOPA JULIANA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
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.