

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARCOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES 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 IOGURT	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 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 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 IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES 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 IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 LLACETS 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 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 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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) PEIX AMB SALSÀ BARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA HAMBURGUESA DE PEIX AMB SALSÀ DE TOMÀQUET NATURAL O HAMBURGUESA VEGETAL IOGURT	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 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 (SENSE CARN) FRUITA DEL TEMPS	9 ESPAGUETIS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) PEIX O LLENTIES AL CURRI AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) OUS DURS EN SALSÀ FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) 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 TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE DAUS DE PEIX AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS DURS O LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) 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 VEGETAL AMB PASTA PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSÀ DE SOIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS OUS REMENATS 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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARCOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES 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 IOGURT	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 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 (SENSE CARN) FRUITA DEL TEMPS	9 ESPAGUETIS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) DAUS DE POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) OUS DURS EN SALSABARCOA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) 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 IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) 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 D'AU O VEGETAL AMB PASTA ESCALOPA DE POLLASTRE CASOLANA O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSABARCOA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS 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.

Sense gluten (menú amb pa sense gluten) - Octubre 2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÓS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÉSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AMB SALSABARBACOA (S/GLUTEN) O SENSE SALSABARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES SENSE GLUTEN 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 SALSABARBACOA DE TOMÀQUET NATURAL IOGURT	4 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÓS 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 PASTA S/GLUTEN S/OU 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 A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSABARBACOA I CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN O MUSSAKA D'ALBERGINIA O PATATA FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS SENSE GLUTEN WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS (NO LLENTIES) O DE VERDURES PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA S/GLUTEN S/OU 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 AMB PASTA S/GLUTEN S/OU ESCALOPA CASOLANA S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA PASTÍS DE POMA S/GLUTEN S/OU S/LLET O POMA AL FORN
28 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURES I SALSABARBACOA DE SOIA S/GLUTEN O SENSE SALSABARBACOA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/GLUTEN S/OU) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÓS AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	31 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA (SENSE GLUTEN) AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE DE CASTANYADA S/GLUTEN S/LLET S/OU	

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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) TOFU O LLEGUM AMB Salsa BARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA IOGURT	4 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS 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 (SENSE CARN) FRUITA DEL TEMPS	9 ESPAGUETIS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) LLENTIES AL CURRI AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) OUS DURS EN Salsa FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA DE VERDURES (S/FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE TOFU O LLEGUM AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS (S/LLET) PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS DURS O LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA TRUITA DE PATATA I Ceba AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA VEGETAL AMB PASTA FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA TASTET: PASTÍS DE POMA DE GIRONA
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I Salsa DE SOIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLEGUM EN SALSETA FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS OUS REMENATS 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.

Sense lactosa o PLV (Proteïna de la Llet de Vaca) - Octubre 2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET NATURAL IOGURT DE SOIA	4 PASTA AL PESTO (oli i alfàbrega)(S/FORMATGE) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA (S/LLET) PASTÍS DE PATATA (S/VEDELLA NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	9 ESPAGUETIS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) DAUS DE POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	10 CIGRONS A LA RIOJANA (xoriço sense llet o sense xoriço) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	11 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN O MUSSAKA D'ALBERGINIA O PATATA (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) 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 IOGURT DE SOIA	18 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) AMB CROSTONS CASOLANS WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS (S/LLET) PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA AMB TOMÀQUET 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 AMB PASTA (S/VEDELLA) ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA PASTÍS DE POMA S/GLUTEN S/OU S/LLET O POMA AL FORN
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSA DE SOIA 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 AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	31 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) OUS REMENATS AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE DE CASTANYADA S/GLUTEN S/LLET S/OU	
<p>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,...</p> <p>Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				



**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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARCOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES 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 IOGURT	4 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS 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 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 CARN PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE PEIX O MUSAKA SENSE PEIX FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 LLACETS A LA CARBONARA CARN PLANXA 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 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 AMB TOMÀQUET CASOLÀ OUS DURS EN SALSABARCOA FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE ESPECIAL DE CASTANYADA CASOLÀ	
<p>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,...</p> <p>Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				



**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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARCOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA (formatge sense ou o sense formatge) SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSABARCOA DE TOMÀQUET NATURAL IYGURT	4 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS AMB BOLETS "TRUITA VEGANA D'ESPINACS I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA PASTÍS DE PATATA GRATINAT (formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	9 PASTA S/GLUTEN S/OU 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 A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA IYGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSAKA D'ALBERGÍNIA O PATATA (formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IYGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU ESCALOPA CASOLANA S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA PASTÍS DE POMA S/GLUTEN S/OU S/LLET O POMA AL FORN
28 PASTA S/OU SALTADA AMB VERDURES I SALSABARCOA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/GLUTEN S/OU) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE DE CASTANYADA S/GLUTEN S/LLET S/OU	

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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARCOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA (formatge sense ou o sense formatge) SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSABARCOA DE TOMÀQUET NATURAL IOGURT	4 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS AMB BOLETS "TRUITA VEGANA D'ESPINACS I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA PASTÍS DE PATATA (S/CARN) I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE FRUITA DEL TEMPS	9 PASTA S/GLUTEN S/OU 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 A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLEGUM EN SALSETA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) CARN PLANXA (NO PORC) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA DE VERDURES (S/FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA (S/CARN) PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU ESCALOPA DE POLLASTRE S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA PASTÍS DE POMA S/GLUTEN S/OU S/LLET O POMA AL FORN
28 PASTA S/OU SALTADA AMB VERDURES I SALSABARCOA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/GLUTEN S/OU) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE DE CASTANYADA S/GLUTEN S/LLET S/OU	
<p>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,...</p> <p>Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				



**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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES 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 SALSA DE TOMÀQUET NATURAL IOGURT	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 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 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 IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN DE PORC O MUSSAKA D'ALBERGÍNIA O PATATA FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	17 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 LLACETS A LA CARBONARA PEIX AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) 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 PASTÍS DE POMA S/GLUTEN S/OU S/LLET O POMA AL FORN
28 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSA DE SOIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE DE CASTANYADA S/GLUTEN S/LLET S/OU	
<p>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,...</p> <p>Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				



**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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARCOA I ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA (formatge sense ou o sense formatge) SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB SALSABARCOA I TOMÀQUET NATURAL IOGURT	4 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
7 ARRÒS AMB BOLETS "TRUITA VEGANA D'ESPINACS I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA PASTÍS DE PATATA (formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	9 PASTA S/GLUTEN S/OU 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 A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA IOGURT	11 TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA AMB SALSETA I CEBA FRUITA DEL TEMPS
14 LLENTIES GUISADES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC (formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	16 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IOGURT	18 PURÉ DE CARBASSÓ WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
21 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA PEIX AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	24 MINESTRA CASOLANA "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU ESCALOPA CASOLANA S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA PASTÍS DE POMA S/GLUTEN S/OU S/LLET O POMA AL FORN
28 PASTA S/OU SALTADA AMB VERDURES I SALSABARCOA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/GLUTEN S/OU) POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE DE CASTANYADA S/GLUTEN S/LLET S/OU	
<p>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,...</p> <p>Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				



**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.

	Dimarts 1	Dimecres 2	Dijous 3	Divendres 4
	MONGETA VERDA AMB PATATA	QUINOA SALTADA AMB VERDURES	PURÉ DE CARBASSÓ AMB FORMATGE RATLLAT	CABDELLS AMB ANXOVA
	LLENGUADO A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT	POLLASTRE A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS	OUS REMENATS AMB GAMBETES	PIZZA VEGETAL AMB AMANIDA
	IOGURT	IOGURT	FRUITA DEL TEMPS	QUALLADA
Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
SOPA DE BROU	HUMMUS DE CIGRONS AMB BASTONETS DE PASTANAGA	PURÉ DE VERDURES	PASTA SALTADA AMB VERDURES	AMANIDA DE CANONGES
WOK DE GALL DINDI AMB BRÒCOLI I CARBASSA	TRUITA D'ESPÀRRECS AMB AMANIDA	VERAT EN ESCABETX	LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA	SANDVITX DE TONYINA
IOGURT	IOGURT	IOGURT	MACEDÒNIA DE FRUITA	IOGURT
Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
SOPA DE BROU	ESPINACS SALTATS AMB PANSES	COUSCOUS SALTAT AMB VERDURES	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS	AMANIDA DE RÚCULA
POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES	OU ESCALFAT AMB SAMFAINA	ORADA AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET	XAI A LA PLANXA AMB ESPÀRRECS	BAGGEL DE SALMÓ I ADVOCAT
IOGURT	IOGURT	IOGURT	CAQUI	IOGURT
Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
MONGETA VERDA AMB PATATA	RAVIOLIS AMB TOMÀQUET	CREMA DE VERDURES	SOPA DE PASTA	AMANIDA CÈSAR
TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA	SÈPIA A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA	LLOM PLANXA AMB TOMÀQUET PROVENÇAL	BACALLÀ A LA MUSSOLINA AMB AMANIDA	QUIX CASOLÀ DE XAMPINYONS
IOGURT	IOGURT	IOGURT	IOGURT	MAGRANA AMB SUC DE TARONJA NATURAL
Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30	Dijous 31	
BLEDA AMB PATATA	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES	PURÉ DE PORROS I NAP	AMANIDA COMPLETA	
POLLASTRE A LA PLANXA AMB PEBROTS FREGITS	SALMÓ AL PAPILOTTE	TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA	TORRADA D'ESCALIVADA I TONYINA	
IOGURT	IOGURT	IOGURT	CASTANYES I BONIATOS	

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, picarols o carimbets, gràcies a la caixa de ressonància que es pot construir a buidar per dins i deixar assecar l'escorça. Descobreix més [aquí](#)

Les fruites del temps són: plàtan, taronja, poma i mandarines. Menús elaborats pel departament de Dietètica i nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.