

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  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 RISOTTO DE BOLETS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE  OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS  CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS 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 ESTOFATS AMB VERDURES  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 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)  RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSAS DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ  PAELLA DEL CUINER/A  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA  MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSAS DE TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURETES  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
<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,.... 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  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA VARETES DE PEIX AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	8 RISOTTO DE BOLETS HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
11 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PEIX AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA VEGETAL AMB PASTA MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE VEGETAL TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX AL FORN AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS CALDÒS SALMÓ A LA TARONJA AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ	22 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) OUS DURS EN SALS FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ PAELLA DEL CUINER/A FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA MANDONGUILLES DE PEIX AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURETES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	29 TASTET: ANXOVA DE L'ESCALA SOPA JULIANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
<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  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA  IOGURT	8 RISOTTO DE BOLETS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE  OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS  CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  PEIX AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA  GALL DINDI A LA JARDINERA  IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET  LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA  FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE VEGETAL  TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA  FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  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 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)  RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSAS DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ  PAELLA DEL CUINER/A  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN)  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA  MANDONGUILLES D'AU O DE PEIX AMB SALSAS DE TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURETES  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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA  FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA VEGETAL AMB PASTA  OUS REMENATS AMB AMANIDA  IOGURT	8 RISOTTO DE BOLETS  HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE  OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS  HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA VEGETAL AMB PASTA  FALAFELS S/AL·LÈRGENS A LA JARDINERA  IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET  LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA  FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE VEGETAL  TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA  FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	20 MONGETA VERDA AMB PATATA  FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS AMB SALSETA  FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS CALDÒS  OUS REMENATS AMB AMANIDA  PA DE PESSIC CASOLÀ	22 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)  TOFU O LLEGUM AMB SALS DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ  PAELLA VEGETAL AMB PÈSOLS  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN)  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA  FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS AMB Salsa de TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURETES  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA  IOGURT	29 SOPA JULIANA  HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
<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  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE LLETRES  OUS REMENATS AMB AMANIDA  IOGURT	8 RISOTTO DE BOLETS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE  OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS  CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  TRUITA A LA FRANCESA AMB 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 ESTOFATS AMB VERDURES  CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	20 MONGETA VERDA AMB PATATA  PERNILETS DE POLLASTRE AMB SALSETA I VERDURES  FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS CALDÒS  OUS REMENATS AMB AMANIDA  PA DE PESSIC CASOLÀ	22 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)  RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSAS DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ  PAELLA VEGETAL AMB PESOLS  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES  TRUITA DE PATATA I Ceba AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA  MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSAS DE TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURETES  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA  IOGURT	29 SOPA JULIANA  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
<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  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  "TRUITA VEGANA DE CARBASSO I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA  IOGURT	8 RISOTTO DE BOLETS (formatge s/ou o sense formatge)  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE  LLOM AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS  CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  PEIX AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (S/OU) O AL FORN I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  GALL DINDI A LA JARDINERA  IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET  MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge)  FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU 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 S/GLUTEN S/OU S/LLET	22 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou)  RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSAS DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25  PURÉ DE CARBASSÓ  PAELLA (s/preparat)  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES  "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA  MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSAS DE TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURETES  PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA  IOGURT	29 SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
<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,.... 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  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA)  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA  IOGURT DE SOIA	8 ARRÒS AMB BOLETS  HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O POLLASTRE PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 PASTA AL PESTO DE BRÒCOLI (S/FORMATGE)  OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS  CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  PEIX AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA)  GALL DINDI A LA JARDINERA  IOGURT DE SOIA	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET  LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/LLET NI FORMATGE)  FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE  TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I POMA  FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ 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 S/GLUTEN S/OU S/LLET	22 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge)  RODÓ DE GALL DINDI S/GLUTEN S/LLET O GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET)  PAELLA (s/preparat)  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA  MANDONGUILLES D'AU SENSE LLET O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURETES  PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA  IOGURT DE SOIA	29 TASTET: ANXOVA DE L'ESCALA SOPA JULIANA  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
<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: seïtò, 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.

**Sense gluten (menú amb pa sense gluten) - Novembre 2024**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA  IOGURT	8 RISOTTO DE BOLETS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO AMB BRÒCOLI I FORMATGE  OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS SENSE GLUTEN  CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  PEIX AMB SUAU MUSSOLINA SENSE GLUTEN O AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  GALL DINDI A LA JARDINERA  IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET  LASSANYA S/GLUTEN DE LLENTIES S/GLUTEN  FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA  FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU 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 SENSE GLUTEN O AL FORN/PLANXA AMB AMANIDA  PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	22 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)  RODÓ DE GALL DINDI S/GLUTEN S/LLET O GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ  PAELLA (s/preparat)  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	27 MINESTRA CASOLANA  MANDONGUILLES MIXTES S/GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURETES  PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA  IOGURT	29 SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  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.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE LLETRES  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)  IOGURT	8 RISOTTO DE BOLETS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE  OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS  CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS 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 ESTOFATS AMB VERDURES  DELÍCIES DE PEIX SENSE FRUITS SECS O PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ 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 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)  RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSAS DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25 PURÉ DE CARBASSÓ  PAELLA (s/preparat)  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA  MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSAS DE TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 TALLARINS AMB VERDURETES  PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA  IOGURT	29 TASTET: ANJOVA DE L'ESCALA SOPA JULIANA  POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)  FRUITA DEL TEMPS
<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  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  "TRUITA VEGANA DE CARBASSO I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA  IOGURT	8 RISOTTO DE BOLETS (formatge s/ou o sense formatge)  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE  TOFU O LLEGUM AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS  CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  PEIX AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (S/OU) O AL FORN I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  GALL DINDI A LA JARDINERA  IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET  MUSSACA D'ALBERGINIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge)  FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU 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 S/GLUTEN S/OU S/ALLET	22 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)  RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSAS DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25  PURÉ DE CARBASSÓ  PAELLA (s/preparat)  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN)  "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	27 MINESTRA CASOLANA  MANDONGUILLES D'AU O GALL DINDI AMB SALSAS DE TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURETES  PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA  IOGURT	29 SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
<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  FESTIU
4  FESTIU	5 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  "TRUITA VEGANA DE CARBASSO I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	6 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)  IOGURT	8 RISOTTO DE BOLETS (formatge s/ou o sense formatge)  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
11 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE  LLOM AMB TOMÀQUET I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS  CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  PEIX AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (S/OU) O AL FORN I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	14 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  GALL DINDI A LA JARDINERA  IOGURT	15 BLEDES AMB PATATES SALTEJADES AMB ALLET  MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge)  FRUITA DEL TEMPS
18 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU 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 S/GLUTEN S/OU S/LLET	22 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge)  RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS
25  PURÉ DE CARBASSÓ  PAELLA (s/preparat)  FRUITA DEL TEMPS	26 LLENTIES GUISADES  "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	27 MINISTRA CASOLANA  MANDONGUILLES MIXTES S/GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	28 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURETES  PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA  IOGURT	29 SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU  POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)  FRUITA DEL TEMPS
<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.

# PROPOSTA DE SOPARS

## NOVEMBRE 2024

**DIVENDRES 1**

**FESTIU**

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

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
SOPA DE L'ÀVIA AMB GALETS LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA DE COL LOMBARDA IOGURT	ESPINACS SALTATS AMB ANOUS I POMA ORADA AL FORN AMB CEBA I PATATES IOGURT	CUSCÚS AMB VERDURES I PANSES PINXOS ADOBATS AMB PEBROTS IOGURT	GRAELLADA DE VERDURES CROQUETES CASOLANES AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE CEBA SARDINES AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE CANONGES QUALLADA
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
TRINXAT DE COL I PATATA SÍPIA SALTADA AMB CEBA IOGURT	SOPA DE BROU SALMÓ AL PAPILOT IOGURT AMB FRUITS VERMELLS	MONGETA VERDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLS LLOM A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT IOGURT	TORRADA AMB ESCALIVADA I ANXOVES OUS REMENATS AMB TOMÀQUET I AMANIDA MACEDÒNIA DE FRUITA FRESCA	HUMMUS AMB BASTONETS DE PASTANAGA GALL DINDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS IOGURT AMB ANOUS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
COLIFLOR GRATINADA LLOM ARREBOSSAT AMB AMANIDA IOGURT	AMANIDA MIXTA PANINI CASOLÀ DE TONYINA I OLIVES IOGURT	SOPA DE BROU AMB ESTRELLES LLENGUADO A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	PURÉ DE CARBASSA TRUITA DE CARXOFES AMB PEBROTS FREGITS MAGRANA AMB SUC DE TARONJA	AMANIDA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA I ALFÀBREGA CREPS DE POLLASTRE I VERDURES IOGURT
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMERES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
CREMA DE LLENTIES VERMELLES, PASTANAGA I CORIANDRE RELLOM AMB SALSA DE POMA I CUSCÚS IOGURT	SOPA DE PISTONS LLUÇ EN SALSA CARPACCIO DE KIWI	QUINOA SALTADA AMB VERDURES OUS REMENATS AMB ESPÀRRECS I GAMBETES IOGURT	BLEDA AMB PATATA SALSITXES AMB SAMFAINA QUÉFIR	AMANIDA CÈSAR BAGGEL D'AVOCAT I TOMÀQUET IOGURT

*Sopa de lletres de la tardor*



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat