



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica  
"Komkiweek"



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b> ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ "TRUITA" VEGANA D'ALBERGÍNIA I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<b>2</b> EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES (4) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	<b>3</b> PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b> BLEDA AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALS DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)	<b>5</b> VICHYSOISE O CREMA DE PORROS AMB CROSTONS CASOLANS (1,6,7,9,11) POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
<b>8</b> MINESTRA DE VERDURES (11) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	<b>9</b> LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	<b>10</b> HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<b>11</b> ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	<b>12</b> PICA-PICA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (3)
<b>15</b> AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)(4) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<b>16</b> MONGETA VERDA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	<b>17</b> PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	<b>18</b> CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS (11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	<b>19</b> MENÚ FI DE CURS SENSE OU
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<b>29</b>	<b>30</b>			

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.