

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU
7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 TRINXAT DE COL I PATATA AMB ALLET (11) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	10 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU
14 AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN S/OU (s/ou) "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL-LITZADA I AMANIDA (6,11) FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) CASSOLETA DE CIGRONS ECO AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	18 FESTIU
21 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) "TRUITA VEGANA DE XAMPINYONS I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA (11) MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES (4) DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AL FORN AMB BASTONETS DE COGOMBRE (1,9) POSTRA CASOLÀ: IOGURT AMB FRUITA NATURAL (7)	25 ARRÒS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge)(7) SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS
28 CREMA DE PORROS (11) LLENTIES ECO DE L'ÀVIA (GALL DINDI I VERDURES)(11) FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA (11) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS		

Un cop al mes, unes postres casolanes. 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 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.


Fruites de temporada


Un cop al mes, unes postres casolanes



Varietat de peix fresc

Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir



Ús de sal iodada per cuinar

Cada dia s'ofereix pa integral



Producte de proximitat

