

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

