

CEE CONCHA ESPINA MENÚ BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES GUISADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT	11 MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS ESTOFAT DE MAGRA AMB SALSETA I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB ALLIOLI CASOLÀ FRUITA DEL TEMPS
15 LLACETS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CARAMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS	17 TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AMB Salsa de POMA I AMANIDA IOGURT	18 ARRÒS SALTAT AMB VERDURETES PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I MAGRA) FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA "MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR" AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 <u>VIATGEM A PORTUGAL</u> "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS, COL, PATATA I PASTANAGA) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES) "ALETRIA PORTUGUESA"
29 FIDEUS A LA CASSOLA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	31 ARRÒS A LA NAPOLITANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS		

Les fruites del temps són: taronja, mandarina, poma, pera, plàtan,...
 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 100%
 Peix fresc de les llotges de Palamós, 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.

Troba les 7 diferències!



**Bo-Sa
D'aquí**
Quilòmetre zero a l'Escola



Un cop al mes, postra casolà