

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÓS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ 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 (S/PORC) O VEGETAL LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT	11 MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS OUS DURS O REMENATS 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 I AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CARAMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS	17 TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA (S/PORC) POLLASTRE AMB SALSÀ DE POMA I AMANIDA IOGURT	18 ARRÓS SALTAT AMB VERDURETES PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA (S/PORC) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS ARRÓS AMB BOLETS I PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS AMB CREMA DE LLET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA (S/PORC) O VEGETAL "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 VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS COL, PATATA I PASTANAGA)(S/PORC) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES) "ALETRIA PORTUGUESA"
29 FIDEUS A LA CASSOLA (S/PORC) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES D'AU AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	31 ARRÓS 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