


# Març 2024

## CEE CONCHA ESPINA

## MENÚ BASAL

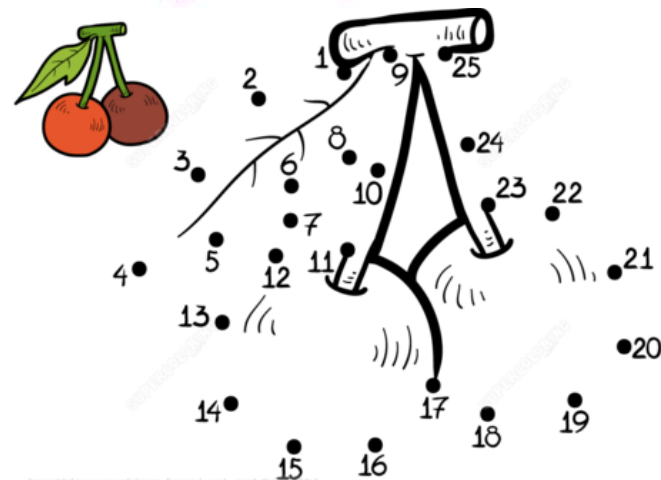
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------



<b>4</b> CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	<b>5</b> MINISTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	<b>6</b> SOPA DE L'ÀVIA TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	<b>7</b> LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	<b>8</b> ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT
<b>11</b> MACARRONS A LA CARBONARA (NATA I BACÓ) DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	<b>12</b> OLLA BARREJADA AMB CIGRONS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	<b>13</b> ARRÒS TRES DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL) POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS	<b>14</b> PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT	<b>15</b> SOPA DE BROU FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
<b>18</b> COLIFLOR AMB PATATA "MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR" AMB SUAU SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<b>19</b> MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	<b>20</b> ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL "TORRIJA" CASOLANA 	<b>21</b> CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MARMITAKO DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	<b>22</b> SOPA DE LLETRES TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
<b>25</b> SET	<b>26</b> MA	<b>27</b> NA	<b>28</b> SAN	<b>29</b> TA

Les fruites del temps són: taronja, mandarina, poma, pera, plàtan,...Descobreix-les totes [aquí](#)  
 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.  
 Hi ha aigua potable accessible pels infants.  
 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.

*Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**