


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 DILLUNS DE PASQUA	2 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE BACALLÀ SENSE CARN O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	4 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS SALTAT AL CURRI OUS DURS AMB SALSA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
8 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 CREMA DE CARBASSA MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU VEGETAL CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AMB TOMÀQUET LLUÇ AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA (S/CARN) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	16 BLEDA AMB PATATA HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 SOPA DE PEIX TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 AMANIDA COMPLETA CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES IOGURT	19 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) PEIX AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
22 FESTA	23 CELEBREM SANT JORDI SOPA VEGETAL AMB LLETRES LLIBRETS D'ALBERGÍNIA FARCITS DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA MACEDÒNIA DE FRUITA	24 CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA AMB PÈSOLS RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA DE TOMÀQUET I ORENGA FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	30 BRÒCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	 <p>Un cop al mes, unes postres casolanes</p>		

Les fruites del temps són: taronja, pera, plàtan, pinya, poma,...Descobreix-les [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.
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.

Felicitat diada de Sant Jordi

