

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 DILLUNS DE PASQUA	2 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE BACALLÀ SENSE PORC 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 POLLASTRE 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 (S/PORC) O VEGETAL CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AMB TOMÀQUET POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA (S/PORC) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	16 BLEDA AMB PATATA HAMBURGUESA D'AU O PEIX 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 DE LLETRES (S/PORC) O VEGETAL LLIBRETS DE POLLASTRE CASOLANS 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 POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS			

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.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya
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



Un cop al mes, unes postres casolanes