









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



Un cop al mes, postra casolà