

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS SALTATS O ESTOFATS LLUÇ A LA LLIMONA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
4 AMANIDA COMPLETA/ CREMA DE VERDURES FIDEUS ECOLÒGICS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE CARBASSÓ CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	7 TRINXAT DE BLEDA, CARBASSA I PATATA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL IOGURT	8 FESTIU
9 LLACETS AMB PESTO DE BRÒCOLI TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 ARRÒS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	11 SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE VERDURES ECOLÒGIQUES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	13 AMANIDA RUSSA CASOLANA ESTOFAT DE GALL DINDI AMB VERDURES ECOLÒGIQUES IOGURT
14 FESTIU	15 FESTIU	16 AMANIDA D'ESPIRALS ECOLÒGICS AMB OLIVES I BLAT DE MORO OUS DURS AMB Salsa de TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍIA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA IOGURT	18 MONGETA VERDA AMB PATATA ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
19 SOPA DE PEIX (ARROS ECOLÒGIC) REMENAT D'OUS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 AMANIDA D'ESTIU (PATATA, TONYINA, OLIVES I BLAT DE MORO) CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS	21 GASTRONOMIA DE TAILÀNDIA "PAD THAI" (TALLARINS AMB CARBASSÓ, PASTANAGA I Salsa de SOJA) "GAI PAD MED MAMUANG" (POLLASTRE,, Ceba, PEBROT I Salsa de SOJA) AMB AMANIDA "KLUAY BUAT CHI" (BATUT DE PLÀTAN, IOGURT I COCO)	22 MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS CANANA FRESCA DE LA LLOTJA DE PALAMÓS AMB ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	23 PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS CANELONS GRATINATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS

Un cop al mes, unes postres casolanes

Les fruites del temps són: taronja, pera, poma, plàtan, pruna, pinya... 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 iodada 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.

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreusats

