

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>8</p> <p>ARRÒS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>9</p> <p>LLENTIES GUISADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10</p> <p>SOPA VEGETAL LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT</p>	<p>11</p> <p>MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS OUS DURS O REMENATS AMB SALSETA I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>12</p> <p>CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB ALLIOLI CASOLÀ FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>15</p> <p>LLACETS AL PESTO DE BROCOLI OUS DURS GRATINATS I AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AL FORN AMB CEBA CARAMEL·LITZADA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>17</p> <p>TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA (S/PORC) PEIX AMB SALS DE POMA O TRUITA FRANCESA I AMANIDA IOGURT</p>	<p>18</p> <p>ARRÒS SALTAT AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>19</p> <p>CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA (S/CARN) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>22</p> <p>PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS ARRÒS AMB BOLETS I PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23</p> <p>MACARRONS AMB CREMA DE LLET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>24</p> <p>SOPA VEGETAL "MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR" AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>25</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>26</p> <p>VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS COL, PATATA I PASTANAGA)(S/PORC) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES) "ALETRIA PORTUGUESA"</p>
<p>29</p> <p>FIDEUS A LA CASSOLA (S/PORC) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>30</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES D'AU HALAL AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>31</p> <p>ARRÒS A LA NAPOLITANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS</p>		

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.
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!



**Bo-Sa
D'aquí**
Quilòmetre zero a l'Escola



Un cop al mes, postra casolà