

*menú amb pa sense gluten

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



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



Un cop al mes, postra casolà