

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÒS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE OU EN OLI NET AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES GUISADES AMB VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I CARBASSÓ" AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA SENSE OU 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 FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ SENSE OU AMB PEIX AMB PALLIOLI DE LLET CASOLÀ O SENSE FRUITA DEL TEMPS
15 PASTA SENSE OU AL PESTO DE BROCOLI "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES OPCIONAL" AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS HAMBURGUESA DE VEDELLA SENSE OU 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 FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA (FORMATGE SENSE OU O SENSE FORMATGE) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS SENSE O SENSE CROSTONS ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I MAGRA) FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS SENSE OU A LA CARBONARA (FORMATGE SENSE OU O SENSE FORMATGE) "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES OPCIONAL" AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA SENSE OU 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)(SENSE OU) "ALETRIA PORTUGUESA" (AMB FIDEUS SENSE OU) O IOGURT
29 FIDEUS SENSE OU A LA CASSOLA "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES OPCIONAL" 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 (S/FORMATGE) 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!



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



Un cop al mes, postra casolà