

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



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



Un cop al mes, postra casolà