

Març 2024

ESCOLA MESTRAL

MENÚ BASAL

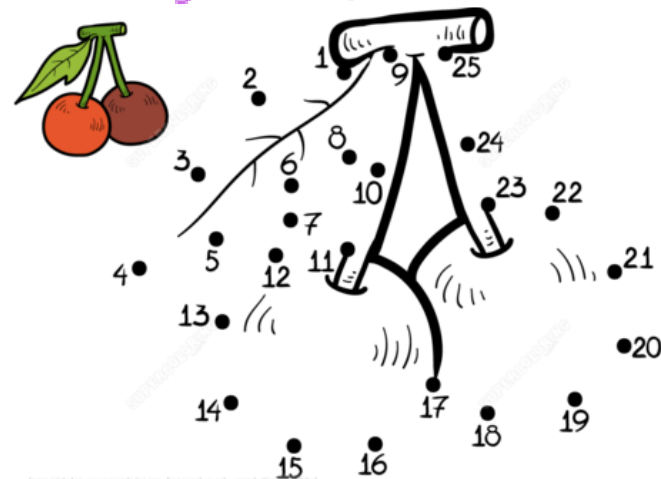
| | | | | |
|---------|---------|----------|--------|-----------|
| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---------|---------|----------|--------|-----------|



| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| 4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS | 5 MINESTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS | 6 SOPA DE L'ÀVIA POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS | 7 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS | 8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM IOGURT |
| 11 ARRÒS TRES DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL) DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS | 12 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS | 13 MACARRONS A LA CARBONARA (NATA I BACÓ) POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS | 14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT | 15 SOPA DE BROU FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS |
| 18 COLIFLOR AMB PATATA BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS | 19 MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS | 20 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL "TORRIJA" CASOLANA | 21 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MARMITAKO DE PEIX FRUITA DEL TEMPS | 22 <u>GASTRONOMIA DE XILE</u> "CAZUELA DE AVE" (SOPA DE POLLASTRE, CEBA, PASTANAGA I ARRÒS) "CHORRILLANA" (OUS REMENATS, TIRES DE CARN I CEBA SOBRE UNA BASE DE PATATES FREGIDES) LLET AMB PLÀTAN (BATUT CASOLÀ) |
| 25 SET | 26 MA | 27 NA | 28 SAN | 29 TA |

Les fruites del temps són: taronja, mandarina, poma, pera, plàtan,...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 lodada per cuinar.
 Hi ha aigua potable accessible pels infants.
 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.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes