



Març 2024

ESCOLA MESTRAL

MENÚ SENSE PORC

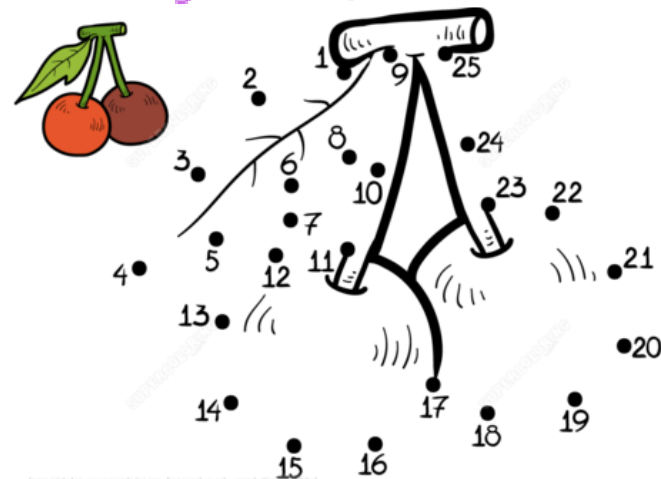
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------



4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 MINESTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS SALSITXES D'AU O PEIX PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	6 SOPA DE L'ÀVIA (S/PORC) O VEGETAL 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	1 SOPA (S/PORC) O VEGETAL AMB PICADILLO D'OU (S/PERNIL) PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
11 ARRÒS DOS DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA) (SENSE 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 (S/BACÓ) O AMB TOMÀQUET POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA (S/PORC) AMB AMANIDA IOGURT	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM IOGURT
18 COLIFLOR AMB PATATA BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA FRANCESA 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	15 SOPA DE BROU (S/PORC) O VEGETAL FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
25 SET	26 MA	27 NA	28 SAN	22 GASTRONOMIA DE XILE "CAZUELA DE AVE" (SOPA DE POLLASTRE, CEBA, PASTANAGA I ARRÒS "CHORRILLANA" (OUS REMENATS AMB PATATES FREGIDES) (S/CARN) LLET AMB PLÀTAN (BATUT CASOLÀ) 

Les fruites del temps són: taronja, mandarina, poma, pera, plàtan,...Descobriex-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