













DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b> <b>DILLUNS DE PASQUA</b>	<b>2</b> ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	<b>3</b> CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b> LLESQUES DE VERDURES ECOLÒGIQUES AMB PATATES GRATINADES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS 	<b>5</b> ARRÒS SALTAT AL CURRI POLLASTRE AMB SALSABARBA COCA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
<b>8</b> LLENTIES ECOLÒGIQUES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	<b>9</b> CREMA DE CARBASSA MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL ECOLÒGICA  FRUITA DEL TEMPS	<b>10</b> SOPA DE BROU CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	<b>11</b> ARRÒS AMB TOMÀQUET POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	<b>12</b> MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
<b>15</b> CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ VEGETAL ECOLÒGICA  FRUITA DEL TEMPS	<b>16</b> BLEDA AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	<b>17</b> SOPA DE PEIX TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	<b>18</b> ARRÒS 3 DELÍCIES <u>PEIX FRESC SEGONS MERCAT</u> AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	<b>19</b> AMANIDA COMPLETA ( CREMA VERDURES INFANTIL) CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS 
<b>22</b> ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	<b>23</b> <b>CELEBREM SANT JORDI</b>  SOPA DE LLETRES LLIBRETS CASOLANS FARCITS DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA MACEDÒNIA DE FRUITA 	<b>24</b> CREMA DE CARBASSÓ ECOLÒGIC LLUÇ A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	<b>25</b> MINISTRA CASOLANA AMB PÈSOLS RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSABARBA COCA AMB TOMÀQUET I ORENGA FRUITA DEL TEMPS	<b>26</b> <b>JORNADA GASTRONÒMICA EGIPTA</b> "FUL MEDANES" (MONGETES PINTES GUISADES AMB VERDURES) "AWOOD BASHA" (MANDONGUILLES D'AL AMB SALSABARBA COCA AMB TOMÀQUET) I AMANIDA "BAKLAVA" (MILFULLS AMB MEL) 
<b>19</b> CREMA DE LLEGUMS ECOLÒGICA PAELLA DE VERDURES  FRUITA DEL TEMPS	<b>30</b> BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	 <b>Un cop al mes, unes postres casolanes</b>		

Les fruites del temps són: taronja, pera, plàtan, pinya, poma,...Descobreix-les [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 iodada per cuinar.  
 Carn i Pollastre produïts a Catalunya  
 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.

*Felicitat diada de Sant Jordi* 

