


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

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 lodada 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

