

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES GUISADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT	11 MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS ESTOFAT DE MAGRA AMB SALSETA I VERDURETES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS ECO	12 CREMA DE PASTANAGA ECOLÒGICA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB ALLIOLI CASOLÀ ECO FRUITA DEL TEMPS
15 LLACETS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) OUS DURS GRATINATS I AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ECOLÒGIC ESTOFATS HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CARAMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS ECO	17 TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AMB Salsa DE POMA I AMANIDA IOGURT	18 ARRÒS ECOLÒGIC SALTAT AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT ECO FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB CROSTONS CASOLANS ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I MAGRA) ECO FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS ECOLÒGICS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ECO FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA "MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR" AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 <u>VIATGEM A PORTUGAL</u> "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS, COL, PATATA I PASTANAGA) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES) "ALETRIA PORTUGUESA" ECO
29 FIDEUS ECOLÒGICS A LA CASSOLA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ECO FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	31 ARRÒS 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!



Un cop al mes, postra casolà



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>8</p> <p>ARRÒS AMB TOMÀQUET PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>9</p> <p>LLENTIES GUISADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10</p> <p>SOPA VEGETAL LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT</p>	<p>11</p> <p>MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS OUS DURS O REMENATS AMB SALSETA I VERDURETES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>12</p> <p>CREMA DE PASTANAGA ECOLÒGICA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB ALLIOLI CASOLÀ FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>15</p> <p>LLACETS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) OUS DURS GRATINATS I AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16</p> <p>CIGRONS ECOLÒGICS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AL FORN AMB CEBA CARAMEL·LITZADA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>17</p> <p>TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA (S/PORC) PEIX AMB Salsa de poma O TRUITA FRANCESA I AMANIDA IOGURT</p>	<p>18</p> <p>ARRÒS ECOLÒGIC SALTAT AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>19</p> <p>CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA (S/CARN) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>22</p> <p>PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB CROSTONS CASOLANS ARRÒS AMB BOLETS I PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23</p> <p>MACARRONS ECOLÒGICS AMB CREMA DE LLET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>24</p> <p>SOPA VEGETAL "MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR" AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>25</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA PEIX PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>26</p> <p>VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS COL, PATATA I PASTANAGA)(S/PORC) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES) "ALETRIA PORTUGUESA"</p>
<p>29</p> <p>FIDEUS ECOLÒGICS A LA CASSOLA (S/PORC) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>30</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>31</p> <p>ARRÒS A LA NAPOLITANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS</p>		

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.
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!



Un cop al mes, postra casolà

ESCOLA COLORS MENÚ SENSE GLUTEN*

*menú amb pa sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>8</p> <p>ARRÒS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARRBOSSAT CASOLÀ SENSE GLUTEN EN OLI NET AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>9</p> <p>LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10</p> <p>SOPA DE BROU AMB PASTA SENSE GLUTEN LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT</p>	<p>11</p> <p>MINISTRA CASOLANA AMB PÈSOLS ESTOFAT DE MAGRA AMB SALSETA I VERDURETES ECOLÒGIQUES (S/GLUTEN) FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>12</p> <p>CREMA DE PASTANAGA ECOLÒGICA I XIRIVIA FIDEUÀ SENSE GLUTEN AMB PEIX AMB ALLIOLI CASOLÀ FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>15</p> <p>PASTA SENSE GLUTEN AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) OUS DURS GRATINATS (S/GLUTEN) I AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16</p> <p>CIGRONS ECOLÒGICS ESTOFATS HAMBURGUESA DE VEDELLA (S/GLUTEN) AL FORN AMB CEBA CAMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>17</p> <p>TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AMB Salsa DE POMA I AMANIDA IOGURT</p>	<p>18</p> <p>ARRÒS ECOLÒGIC SALTAT AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT (S/GLUTEN) FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>19</p> <p>CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA SENSE GLUTEN O PANINI CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>22</p> <p>PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I MAGRA) FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23</p> <p>MACARRONS SENSE GLUTEN AMB CREMA DE LLET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>24</p> <p>SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA SENSE GLUTEN LLUÇ AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>25</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>26</p> <p>VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS, COL, PATATA I PASTANAGA) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES) "ALETRIA PORTUGUESA" (AMB FIDEUS SENSE GLUTEN) O IOGURT</p>
<p>29</p> <p>FIDEUS SENSE GLUTEN A LA CASSOLA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>30</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>31</p> <p>ARRÒS A LA NAPOLITANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS</p>		

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



Un cop al mes, postra casolà

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÓS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ EN OLI NET AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES GUISADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT DE SOIA	11 MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS ESTOFAT DE MAGRA DE PORC AMB SALSETA I VERDURETES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PASTANAGA ECOLÒGICA I XIRIVIA (SENSE LLET) FIDEUÀ AMB PEIX (SENSE ALLIOLI) FRUITA DEL TEMPS
15 LLACETS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ECOLÒGICS ESTOFATS HAMBURGUESA D'AU O LLOM AL FORN AMB CEBA CARAMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS	17 TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AMB Salsa DE POMA (S/LLET) I AMANIDA IOGURT DE SOIA	18 ARRÓS ECOLÒGIC SALTAT AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES (SENSE LLET) PIZZA (MASA SENSE LLET) O PANINI CASOLANA (SENSE FORMATGE) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC (SENSE LLET) AMB CROSTONS SENSE LLET O SENSE ARRÓS DE MUNTANYA (BOLETS I MAGRA DE PORC) FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS ECOLÒGICS AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA LLUÇ AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS, COL, PATATA I PASTANAGA) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES) "ALETRIA PORTUGUESA" AMB LLET VEGETAL O IOGURT DE SOIA
29 FIDEUS ECOLÒGICS A LA CASSOLA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	31 ARRÓS A LA NAPOLITANA (S/FORMATGE) 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!



Un cop al mes, postra casolà

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÒS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ EN OLI NET AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES GUISADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU CARN AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROS DE SOJA IOGURT	11 MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS ESTOFAT DE MAGRA AMB SALSETA I VERDURETES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PASTANAGA ECOLÒGICA I XIRIVIA FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS
15 LLACETS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) OUS DURS GRATINATS I AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ECOLÒGICS ESTOFATS HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CARMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS	17 TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AMB Salsa DE POMA I AMANIDA IOGURT	18 ARRÒS ECOLÒGIC SALTAT AMB VERDURETES TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA (S/PEIX) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGICS AMB CROSTONS CASOLANS ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I MAGRA) FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS ECOLÒGICS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA FALAFEL DE CIGRÓ EN OLI NET AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS, COL, PATATA I PASTANAGA) OUS REMENATS AMB PATATES "ALETRIA PORTUGUESA"
29 FIDEUS ECOLÒGICS LA CASSOLA (S/PEIX) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	31 ARRÒS A LA NAPOLITANA TRUITA FRANCESA AMB 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%
 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!



Un cop al mes, postra casolà

ESCOLA COLORS MENÚ SENSE PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÓS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES GUISADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU (S/PORC) O VEGETAL LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT	11 MINISTRA CASOLANA AMB PÈSOLS OUS DURS O REMENATS AMB SALSETA I VERDURETES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PASTANAGA ECOLÒGICA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB ALLIOLI CASOLÀ FRUITA DEL TEMPS
15 LLACETS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) OUS DURS GRATINATS I AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ECOLÒGICS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CARMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS	17 TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA (S/PORC) POLLASTRE AMB SALS DE POMA I AMANIDA IOGURT	18 ARRÓS ECOLÒGICS SALTAT AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA (S/PORC) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGICS AMB CROSTONS CASOLANS ARRÓS AMB BOLETS I PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS ECOLÒGICS AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA (S/PORC) O VEGETAL "MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR" AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS COL, PATATA I PASTANAGA)(S/PORC) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES) "ALETRIA PORTUGUESA"
29 FIDEUS ECOLÒGICS A LA CASSOLA (S/PORC) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES D'AU AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	31 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!



Un cop al mes, postra casolà

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÓS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE OU EN OLI NET AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES GUISADES AMB VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I CARBASSÓ" AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA SENSE OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROS DE SOJA IOGURT	11 MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS ESTOFAT DE MAGRA AMB SALSETA I VERDURETES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PASTANAGA ECOLÒGIC I XIRIVIA FIDEUÀ SENSE OU AMB PEIX AMB PALLIOLI DE LLET CASOLÀ O SENSE FRUITA DEL TEMPS
15 PASTA SENSE OU AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES OPCIONAL" AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ECOLÒGICS ESTOFATS HAMBURGUESA DE VEDELLA SENSE OU AL FORN AMB CEBA CAMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS	17 TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AMB Salsa DE POMA I AMANIDA IOGURT	18 ARRÓS ECOLÒGIC SALTAT AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA (FORMATGE SENSE OU O SENSE FORMATGE) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB CROSTONS SENSE O SENSE CROSTONS ARRÓS DE MUNTANYA (BOLETS I MAGRA) FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS SENSE OU AMB TOMÀQUET "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES OPCIONAL" AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA SENSE OU LLUÇ AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS, COL, PATATA I PASTANAGA) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES)(SENSE OU) "ALETRIA PORTUGUESA" (AMB FIDEUS SENSE OU) O IOGURT
29 FIDEUS SENSE OU A LA CASSOLA "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES OPCIONAL" AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	31 ARRÓS A LA NAPOLITANA (S/FORMATGE) 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!



Un cop al mes, postra casolà



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÓS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ EN OLI NET AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES GUISADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT	11 MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS ESTOFAT DE MAGRA AMB SALSETA I VERDURETES ECO FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PASTANAGA ECO I XIRIVIA FIDEUÀ AMB PEIX AMB ALLIOLI CASOLÀ FRUITA DEL TEMPS
15 LLACETS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) OUS DURS GRATINATS I AMANIDA D'ENCIAM (S/PIPES DE GIRASOL) FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ECO ESTOFATS HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CARAMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS	17 TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AMB SALS DE POMA I AMANIDA (S/PIPES) IOGURT	18 ARRÓS ECO SALTAT AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA (MASA SENSE FRUITS SECS O PANINI) AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ ECO AMB CROSTONS CASOLANS SENSE FRUITS SECS O SENSE CROSTONS ARRÓS DE MUNTANYA (BOLETS I MAGRA) FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS ECO A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA LLUÇ AMB SALSETA I AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	25 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS, COL, PATATA I PASTANAGA) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES) "ALETRIA PORTUGUESA"
29 FIDEUS ECO A LA CASSOLA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	31 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!



Un cop al mes, postra casolà

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 ARRÒS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE OU EN OLI NET AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES GUISADES AMB VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I CARBASSÓ" AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA SENSE OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT	11 MINESTRA CASOLANA AMB PÈSOLS GALL DINDI AMB SALSETA I VERDURETES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS	12 CREMA DE PASTANAGA ECOLÒGIC I XIRIVIA FIDEUÀ SENSE OU AMB PEIX AMB PALLIOLI DE LLET CASOLÀ O SENSE FRUITA DEL TEMPS
15 PASTA SENSE OU AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES OPCIONAL" AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ECOLÒGICS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE VEDELLA SENSE OU AL FORN AMB CEBA CAMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS	17 TRINXAT DE BLEDA AMB PATATA (S/PORC) POLLASTRE AMB SALS DE POMA I AMANIDA IOGURT	18 ARRÒS ECOLÒGIC SALTAT AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I FAVES PIZZA CASOLANA (SENSE PORC)(FORMATGE SENSE OU O SENSE FORMATGE) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB CROSTONS SENSE O SENSE CROSTONS ARRÒS AMB BOLETS I PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	23 MACARRONS SENSE OU AMB TOMÀQUET "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES OPCIONAL" AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA SENSE OU VEGETAL LLUÇ AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 VIATGEM A PORTUGAL "COCIDO" PORTUGUÉS (CIGRONS, COL, PATATA I PASTANAGA)(S/PORC) BACALLÀ "A LA BRAS" (MOLLES DE BACALLÀ AMB PATATES)(SENSE OU) "ALETRIA PORTUGUESA" (AMB FIDEUS SENSE OU) O IOGURT
29 FIDEUS SENSE OU A LA CASSOLA AMB VERDURES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES OPCIONAL" AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES D'AU AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	31 ARRÒS A LA NAPOLITANA (S/FORMATGE) 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!



Un cop al mes, postra casolà

PROPOSTA DE SOPARS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 PURÉ DE CARBASSÓ, PORRO I PATATA LLOBARRO AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET PROVENÇAL IOGURT	9 COLIFLOR GRATINADA POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	10 CÒCTEL D'ICEBERG I LLAGOSTINS AMB MAIONESA LLOM A LA PLANXA AMB PATATES TARONJA AMB XOCOLATA	11 SOPA DE BROU OUS REMENATS AMB TOMÀQUET I AMANIDA IOGURT	12 AMANIDA DE RÚCULA, CHERRIES I FORMATGE FETA PANINI DE TONYINA I OLIVES QUALLADA AMB ANOUS
15 PURÉ DE PASTANAGA AMB CROSTONS PINXOS DE POLLASTRE AMB CEBA I PEBROTS IOGURT	16 ESPINACS AMB BEIXAMEL MAIRA A L'ANDALUSA AMB AMANIDA QUÉFIR	17 SOPA DE PICADILLO TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA MACEDÒNIA DE FRUITA	18 AMANIDA DE TOMÀQUET ROSA, MOZZARELA I ALFÀBREGA LLOM A LA PLANXA AMB PATATES IOGURT	19 NATXOS AMB GUACAMOLE BURRITO DE COCHINITA PIBIL AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL
22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL GALL DINDI A LA PLANXA AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT IOGURT	23 PASTÍS DE PATATA GRATINAT PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA QUALLADA	24 CREMA DE PORROS LLOM AMB SALS DE VERDURES IOGURT	25 TALLARINS AMB VERDURES I SALS DE SOJA SALMÓ AL PAPILOT QUÉFIR	26 SOPA DE PEIX TRUITA D'ALLS TENDRES AMB AMANIDA CARPACCIO DE KIWI
29 CREMA DE CARBASSA AMB FORMATGE RATLLAT CROQUETES CASOLANES AMB AMANIDA IOGURT	30 MONGETA VERDA AMB PATATA LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	31 SOPA DE CEBA TRUITA DE CARBASSÓ CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT		

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